

Информация об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях) и использовании при реализации образовательных программ ЭО и ДОТ

РЭ - использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

-	з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
Наименование	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Блок 1. Дисциплины (модули)							
Обязательная часть							
Философия и критическое мышление в научных исследованиях	4	4	4				
Организация и методы исследований в высокотехнологичных пищевых производствах	6	6	6				
Профессиональный иностранный язык	2	2	2				
Информационные технологии, моделирование и верификация в профессиональной деятельности	3			3	2		
Право интеллектуальной собственности	3	3	2				
Управление качеством процесса и продукции в высокотехнологичных пищевых производствах	3			3	2		
Планирование, экономика и менеджмент предприятий высокотехнологичных пищевых производств	3			3	2		
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	2	2	2				
Основы педагогической деятельности	3			3	2		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
Физико-химические и функциональные свойства ингредиентов пищевого сырья	3	3	2				
Нутрициология и основы персонализированного питания	5	5	8				
Моделирование и проектирование высокотехнологичных процессов пищевых производств	3			3	2		
Методы модификации и биоконверсии пищевого сырья	7	3	2	4	4		
Микробиология продуктов функционального и специализированного питания	7	3	2	4	4		
Безопасность в производстве пищевых продуктов специализированного и функционального назначения	3	3	2				
Оборудование для выпуска пищевых продуктов специализированного и функционального назначения	3	3	2				
Техническое регулирование в сфере производства пищевых продуктов специализированного и функционального назначения	3	3	2				
Элективные модули	17			13	12	4	4
Высокотехнологичные производства в технологии специализированного питания	17			13	12	4	4
Сырьевые источники в технологии пищевых продуктов специализированного назначения	5			5	6		
Промышленные и инновационные технологии пищевых продуктов специализированного назначения	7			3	2	4	4
Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов специализированного назначения	5			5	4		
Высокотехнологичные производства в технологии функционального питания	17			13	12	4	4

Сырьевые источники в технологии пищевых продуктов функционального назначения	5			5	6		
Промышленные и инновационные технологии пищевых продуктов функционального назначения	7			3	2	4	4
Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения	5			5	4		
Блок 2. Практика							
Обязательная часть							
Учебная практика	3	3					
Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	3	3					
Производственная практика	31	3		12		16	
Научно-исследовательская работа	6	3		3			
Технологическая (проектно-технологическая) практика	9			9			
Педагогическая практика	4					4	
Преддипломная практика	12					12	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6					6	
ФТД. Факультативные дисциплины							
Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)	2	2					
Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)	2	2					