

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	
Наименование	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Блок 1. Дисциплины (модули)					
Обязательная часть					
Философия и методология научных исследований	3	3	14		
Профессиональный иностранный язык	2	2	2		
Информационные технологии профессиональной деятельности	2	2	2		
Математическое моделирование проектирования продуктов питания	2	2	2		
Методы исследований в технологии продуктов питания	4	4	2		
Право интеллектуальной собственности	2	2	10		
Управление человеческими ресурсами	2	2	14		
Управление качеством продуктов питания	3	3	2		
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	2	2	2		
Основы преподавания профессиональных дисциплин	2			2	14
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Перспективные направления технологии продуктов питания	2	2	14		
Методология проектирования продуктов питания	4	4	14		
Инновационная деятельность пищевого предприятия	2	2	2		
Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания	4	4	2		
Реология пищевых масс	2	2	2		
Современные технологии производства продукции общественного питания	6	2	2	4	2
Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	4			4	16
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	12	4	14	8	18
Модуль по выбору 1. Пищевая инженерия	12	4	14	8	18
Тепломассообменные процессы пищевых производств	4	4	14		
Производство быстрозамороженных продуктов питания	2			2	14
Моделирование технологических процессов пищевых производств	4			4	2
Компьютерные технологии при проектировании технологического оборудования	2			2	2
Модуль по выбору 2. Технологии продуктов здорового питания	12	4	2	8	18
Современные технологии производства специализированных продуктов	4	4	2		
Управление финансовой деятельностью предприятий общественного питания	2			2	14
Технология криообработки комбинированных продуктов	4			4	2

Сенсорный анализ продуктов питания	2			2	2
Блок 2.Практика					
Обязательная часть					
Производственная практика	51	18		33	
Научно-исследовательская работа	9	6		3	
Технологическая практика	12	12			
Педагогическая практика	3			3	
Научно-исследовательская работа	12			12	
Преддипломная практика	15			15	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9			9	
ФТД.Факультативные дисциплины					
Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)	2	2			
Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)	2	2			