

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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					
<b>Обязательная часть</b>					
Философия и методология научных исследований	3	3	14		
Профессиональный иностранный язык	2	2	15		
Информационные технологии профессиональной деятельности	2	2	16		
Право интеллектуальной собственности	2	2	18		
Управление человеческими ресурсами	2	2	20		
Управление качеством продуктов питания	5			5	22
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	2	2	15		
Основы преподавания профессиональных дисциплин	3			3	22
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					
Математическое моделирование проектирования продуктов питания	3	3	20		
Методология проектирования продуктов питания	5	5	28		
Перспективные направления технологии продуктов питания	3	3	20		
Методы исследований в технологии продуктов питания	5	5	32		
Инновационная деятельность пищевого предприятия	3			3	20
Современные проблемы переработки растительного сырья	6	6	22		
Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания	3	3	22		
Производство продукции из растительного сырья	7	3	20	4	26
Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья	5			5	28
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>22</b>		
Сырьевая база отрасли	6	6	22		
Рациональное использование сырья растительного происхождения	6	6	22		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>3</b>			<b>3</b>	<b>26</b>
Товароведение продуктов из растительного сырья	3			3	26
Идентификация продуктов из растительного сырья	3			3	26
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>5</b>			<b>5</b>	<b>26</b>
Технология криообработки комбинированных продуктов	5			5	26
Технология теплового консервирования комбинированных продуктов	5			5	26
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>3</b>			<b>3</b>	<b>20</b>
Химия цвета, вкуса и аромата	3			3	20
Биоконверсия растительного сырья	3			3	20

<b>Блок 2.Практика</b>					
<b>Обязательная часть</b>					
<b>Производственная практика</b>	<b>33</b>	<b>14</b>		<b>19</b>	
Научно-исследовательская работа	9	6		3	
Технологическая практика	8	8			
Педагогическая практика	3			3	
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	13			13	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>					
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9			9	
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>					
Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)	2	2			
Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)	2	2			