

**Перечень дисциплин по направлению подготовки  
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья  
Программа магистратуры  
«Современные технологии пищевых производств»**

**Блок 1. Дисциплины (модули)**

**Базовая часть**

- Б1.Б.01 Философия науки и техники
- Б1.Б.02 Маркетинг и бизнес планирование пищевых предприятий
- Б1.Б.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Б1.Б.04 Методология, организация и представление научного исследования
- Б1.Б.05 Организационное и психологическое сопровождение проектной деятельности
- Б1.Б.06 Переговоры, управление конфликтами и техники влияния
- Б1.Б.07 Академическая и профессиональная коммуникация

**Вариативная часть**

- Б1.В.01 Техничко-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства
- Б1.В.02 Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами
- Б1.В.03 Особенности технологии современного пивоварения
- Б1.В.04 Наилучшие доступные технологии пищевой промышленности
- Б1.В.05 Инновационные технологии и направления развития ассортимента хлебобулочных изделий
- Б1.В.06 Биотехнология виноделия
- Б1.В.07 Физиология детского питания
- Б1.В.08 Научные достижения в практике биохимических и микробиологических исследований

**Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**

- Б1.В.ДВ.01.01 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции
- Б1.В.ДВ.01.02 Менеджмент и аудит на пищевых предприятиях

**Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**

- Б1.В.ДВ.02.01 Обработка и анализ данных
- Б1.В.ДВ.02.02 Прикладной искусственный интеллект

**Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**

- Б1.В.ДВ.03.01 Методы исследования показателей качества и безопасности пищевой продукции
- Б1.В.ДВ.03.02 Современные методы исследования качества сырья и готовой продукции

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Б1.В.ДВ.04</b> | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>  |
| Б1.В.ДВ.04.01     | Технология переработки и хранения тропических и субтропических плодов                        |
| Б1.В.ДВ.04.02     | Технология переработки и хранения растительного сырья при производстве детских травяных чаев |
| <b>Б1.В.ДВ.05</b> | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>  |
| Б1.В.ДВ.05.01     | Проектная инженерия производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                 |
| Б1.В.ДВ.05.02     | Проектная инженерия производства напитков  |
| <b>Б1.В.ДВ.06</b> | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>  |
| Б1.В.ДВ.06.01     | Дегустационная оценка вина   |
| Б1.В.ДВ.06.02     | Химия вкуса, цвета и аромата   |

## **Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)**

### **Вариативная часть**

|             |   |
|-------------|---|
| Б2.В.01(Н)  | Научно-исследовательская работа   |
| Б2.В.02(П)  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) |
| Б2.В.03(П)  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности                   |
| Б2.В.04(Пд) | Преддипломная   |

## **Блок 3. Государственная итоговая аттестация**

### **Базовая часть**

|            |  |
|------------|--|
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена       |
| Б3.Б.02(Д) | Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты |

### **ФТД. Факультативы**

|        |  |
|--------|--|
| ФТД.01 | Технический регламент "О безопасности пищевой продукции" |
| ФТД.02 | Дрожжи бродильных производств                            |