**Дисциплины учебного плана**

**по программе магистратуры**

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**программа «Современные технологии пищевых производств»**

*Квалификация (степень)- магистр*

*Форма обучения - очная*

*Год начала подготовки - 2022*

**Блок 1.Дисциплины (модули)**

**Обязательная часть**

Б1.О.01 Философия науки и техники

Б1.О.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Б1.О.03 Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства

Б1.О.04 Методология, организация и представление научного исследования

Б1.О.05 Маркетинг и бизнес-планирование пищевых предприятий

Б1.О.06 Управление качеством и безопасность пищевой продукции

Б1.О.07 Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Б1.В.01 Особенности технологии современного пивоварения

Б1.В.02 Биотехнология виноделия

Б1.В.03 Научные достижения в практике биохимических и микробиологических исследований

Б1.В.04 Наилучшие доступные технологии пищевой промышленности

Б1.В.05 Организационное и психологическое сопровождение проектной деятельности

Б1.В.06 Физиология питания

Б1.В.07 Инновационные технологии и направления развития ассортимента хлебобулочных изделий

Б1.В.08 Менеджмент и аудит на пищевых предприятиях

Б1.В.09 Переговоры, управление конфликтами и техники влияния

Б1.В.10 Проектная инженерия производства продуктов питания из растительного сырья

Б1.В.11 Современные методы исследования безопасности пищевой продукции

Б1.В.12 Обработка и анализ данных

Б1.В.13 Дрожжи и пробиотические культуры в технологии напитков из растительного сырья

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

Б1.В.ДВ.01.01 Технология переработки и хранения растительного сырья при производстве травяных чаев

Б1.В.ДВ.01.02 Технология переработки и хранения тропических и субтропических плодов

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

Б1.В.ДВ.02.01 Методология системного развития пищевых технологий

Б1.В.ДВ.02.02 Методология инновационного развития пищевых технологий

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

Б1.В.ДВ.03.01 Методы дегустационной оценки продуктов питания из растительного сырья

Б1.В.ДВ.03.02 Химия вкуса, цвета и аромата

**Блок 2.Практика**

**Обязательная часть**

Б2.О.01(Пд) Производственная (преддипломная, в том числе научно-исследовательская) практика

Б2.О.02(П) Производственная (технологическая) практика

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Б2.В.01(Н) Производственная (научно-исследовательская работа)

**Блок 3.Государственная итоговая аттестация**

Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Б3.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты

**ФТД.Факультативные дисциплины**

ФТД.01 Технический регламент "О безопасности пищевой продукции"

ФТД.02 Дрожжи бродильных производств