**Дисциплины учебного плана**

**по программе магистратуры**

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**программа «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»**

*Квалификация (степень)- магистр*

*Форма обучения - очная*

*Год начала подготовки - 2023*

**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 Проектирование и моделирование технологических процессов и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Б1.В.01 Инновационные технологии продуктов функционального и специализированного назначения

Б1.В.02 Нетрадиционное сырье в производстве продуктов функционального и специализированного назначения

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

Б1.В.04 Биотехнологии в производстве пищевых ингредиентов

Б1.В.05 Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения

Б1.В.06 Физиология питания

Б1.В.07 Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов функционального и специализированного назначения

Б1.В.08 Научно-практические основы технологий переработки зерна

Б1.В.09 Практикум по аудиту качества функциональных и специализированных продуктов питания

Б1.В.10 Технологии и процессы производства продуктов функционального и специализированного назначения на растительной основе

Б1.В.11 Современные методы исследования сырья и пищевой продукции

Б1.В.12 Дизайн продукта с заданными свойствами

Б1.В.13 Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами для различных групп населения

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

Б1.В.ДВ.01.01 Сенсорный анализ продукции функционального и специализированного назначения

Б1.В.ДВ.01.02 Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов функционального и специализированного назначения

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

Б1.В.ДВ.02.01 Русерсосберегающие технологии продуктов функционального и специализированного назначения

Б1.В.ДВ.02.02 Рациональное использование вторичных сырьевых источников в технологиях функционального и специализированного назначения

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

Б1.В.ДВ.03.01 Проектирование технологической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения

Б1.В.ДВ.03.02 Методология разработки технологической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения

**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 Моделирование пищевых систем для персонализированного питания

ФТД.02 Дрожжи бродильных производств