

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью
продуктов питания
(ФГОС ВО № 669 от 17.07.2017 г.)**

Набор 2019, 2020, 2021 г.г.

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

Б1.О.01	Физическая культура и спорт
Б1.О.02	Русский язык, культура речи и деловое общение
Б1.О.03	Культурология
Б1.О.04	Основы проектной деятельности
Б1.О.05	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.06	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.07	Ботаника с основами физиологии растений
Б1.О.08	Качество продуктов и организация здорового питания населения
Б1.О.09	Иностранный язык
Б1.О.10	Математика и математическая статистика
Б1.О.11	Правоведение
Б1.О.12	Информатика
Б1.О.13	Физика
Б1.О.14	Химия
Б1.О.15	Зоология с основами животноводства
Б1.О.16	Микробиология
Б1.О.17	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
Б1.О.18	Философия
Б1.О.19	Экология и охрана окружающей среды
Б1.О.20	Биохимия сельскохозяйственной продукции
Б1.О.21	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции
Б1.О.22	Экономическая теория
Б1.О.23	Организационное поведение
Б1.О.24	Генетика растений и животных
Б1.О.25	Биоорганическая химия
Б1.О.26	Основы патентоведения и библиографии
Б1.О.27	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.29	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания
Б1.О.30	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
Б1.О.31	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.О.32	Оборудование перерабатывающих производств
Б1.О.33	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.34	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.О.35	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01	Основы научных исследований
Б1.В.02	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
Б1.В.03	Технологии производства продукции растениеводства
Б1.В.04	Технология производства продукции животноводства
Б1.В.05	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства
Б1.В.06	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.В.07	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.08	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания

Б1.В.09	Технологии хранения и переработки продукции животноводства
Б1.В.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
Б1.В.11	Средства и методы управления качеством продукции
Б1.В.12	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
Б1.В.13	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции
Б1.В.14	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии в производстве продуктов питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение и экспертиза тары и упаковки продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Таможенная экспертиза продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.03.02	Основы разработки нормативной и технической документации
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания
Б1.В.ДВ.04.02	Управление качеством продуктов функционального и специального назначения
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения
Б1.В.ДВ.05.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения
Б1.В.ДВ.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ФТД. Факультативы

Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД

ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды
ФТД.В.02	Экологическая экспертиза

Набор 2022 г.

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

Б1.О.01	Физическая культура и спорт
Б1.О.02	Русский язык, культура речи и деловое общение
Б1.О.03	Культурология
Б1.О.04	Основы проектной деятельности
Б1.О.05	Математика и математическая статистика
Б1.О.06	Физика
Б1.О.07	Иностранный язык
Б1.О.08	Химия
Б1.О.09	Информатика
Б1.О.10	Основы научных исследований
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.12	Правоведение
Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды
Б1.О.15	Философия
Б1.О.16	Микробиология
Б1.О.17	Биохимия
Б1.О.18	Основы агрономии

Б1.О.19	Технологии производства продукции животноводства
Б1.О.20	Биоорганическая химия
Б1.О.21	Технологии производства продукции растениеводства
Б1.О.22	Базы данных
Б1.О.23	Цифровые технологии в пищевых производствах
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.25	Экономика
Б1.О.26	Организационное поведение
Б1.О.27	Технологии продуктов питания животного происхождения
Б1.О.28	Технологии продуктов питания из растительного сырья
Б1.О.29	Метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
Б1.О.30	Качество продуктов и организация здорового питания населения
Б1.О.31	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.32	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
Б1.О.33	Товароведение и экспертиза товаров
Б1.О.34	Инструменты анализа данных
Б1.О.35	Производственный экологический контроль
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.01	Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции
Б1.В.02	Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.03	Системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции
Б1.В.04	Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертизы
Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания
Б1.В.06	Маркировка и упаковка продовольственных товаров
Б1.В.07	Технологии перерабатывающих и пищевых производств
Б1.В.08	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания
Б1.В.09	Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств
Б1.В.10	Оборудование перерабатывающих производств
Б1.В.11	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
Б1.В.12	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции
Б1.В.13	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
Б1.В.14	Биотехнологии в производстве продуктов питания
Б1.В.15	Оценка соответствия
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов питания
Б1.В.ДВ.01.02	Таможенная экспертиза продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Бережливое производство
Б1.В.ДВ.02.02	Технология хранения и транспортирования пищевого сырья и продуктов питания
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.04.01	Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза и оценка товаров животного происхождения
Б1.В.ДВ.05	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.05.01	Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.05.02	Спортивные игры
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД. Факультативы	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД	

ФТД.В.01
ФТД.В.02

Экологическая экспертиза
Технология производства общественного питания