

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль)
Технология продуктов питания из растительного сырья
(ФГОС ВО № 1041 от 17.08.2020 г.)**

Набор 2021, 2022 г.г.

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

Б1.О.01	Математика и математическая статистика
Б1.О.02	Физика
Б1.О.03	Физическая культура и спорт
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение
Б1.О.05	Культурология
Б1.О.06	Основы проектной деятельности
Б1.О.07	Химия
Б1.О.08	Иностранный язык
Б1.О.09	Информатика
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.12	Правоведение
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды
Б1.О.14	Инженерная и компьютерная графика
Б1.О.15	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии
Б1.О.16	Философия
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания
Б1.О.18	Пищевая микробиология
Б1.О.19	Электротехника и электроника
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.21	Технология макаронных изделий
Б1.О.22	Пищевая химия
Б1.О.23	Экономика
Б1.О.24	Организационное поведение
Б1.О.25	Общая и социальная психология
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01	Технология муки и крупы
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий

Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий
Б1.В.10	Технология восточных сладостей
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве
Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания
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)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД. Факультативы	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи
ФТД.В.02	Культура питания