

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(ФГОС ВО № 211 от 12.03.2015г.)**

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

Б1.Б.01	Математика
Б1.Б.02	Информатика
Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.Б.05	История
Б1.Б.06	Социология
Б1.Б.07	Правоведение
Б1.Б.08	Физика
Б1.Б.09	Органическая химия
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.11	Культурология
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи
Б1.Б.13	Концепции современного естествознания
Б1.Б.14	Иностранный язык
Б1.Б.15	Биохимия
Б1.Б.16	Аналитическая химия
Б1.Б.17	Философия
Б1.Б.18	Механика
Б1.Б.19	Пищевая микробиология
Б1.Б.20	Экология
Б1.Б.21	Экономика
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.23	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.25	Электротехника и электроника
Б1.Б.26	Пищевая химия
Б1.Б.27	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.29	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

Вариативная часть

Б1.В.01	Введение в профиль направления
Б1.В.02	Технология муки и крупы
Б1.В.03	Технология продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Б1.В.07	Технология макаронных изделий
Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий
Б1.В.09	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Б1.В.10	Биотехнологические основы хлебопекарного производства
Б1.В.11	Технология кондитерских изделий
Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий

Б1.В.14	Физико-химические основы технологий кондитерских производств
Б1.В.15	Научно-исследовательская работа по профилю
Б1.В.16	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях
Б1.В.17	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований в производстве продуктов питания
Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии
Б1.В.ДВ.02.02	Основы пищевой биотехнологии
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств растительного сырья
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ДВ.05.02	Технические регламенты Таможенного союза
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.06.01	Культура питания
Б1.В.ДВ.06.02	Технологические приемы оформления продуктов питания
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7
Б1.В.ДВ.07.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве
Б1.В.ДВ.07.02	Промышленные печи в хлебопечении
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08
Б1.В.ДВ.08.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве
Б1.В.ДВ.08.02	Поточные линии кондитерского производства
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9
Б1.В.ДВ.09.01	Научные основы производства хлебобулочных изделий
Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы производства кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10
Б1.В.ДВ.10.01	Технология детского питания
Б1.В.ДВ.10.02	Технология диетического питания
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11
Б1.В.ДВ.11.01	Технология восточных сладостей
Б1.В.ДВ.11.02	Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Б1.В.ДВ.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры

Блок 2.Практики

Вариативная часть

Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.02.03(П)	Научно-исследовательская работа

Б2.В.02.04(Пд) Преддипломная практика

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ФТД.Факультативы

Вариативная часть

ФТД.В.01 Пользователь электронной информационно-образовательной среды

ФТД.В.02 Технология приготовления пищи

ФТД.В.03 Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий