Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств

(ФГОС ВО № 669 от 17.07.2017 г.)

Епом 1 Лиомин ини м (модули)		
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	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.06	Общая химия	
Б1.О.07	Иностранный язык	
Б1.О.08	Математика	
Б1.О.09	Физика	
Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.11	Правоведение	
Б1.О.12	Информатика	
Б1.О.13	Основы патентоведения и библиографии	
Б1.О.14	Теоретическая механика	
Б1.О.15	Философия	
Б1.О.16	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.17	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.18	Техническая механика	
Б1.О.19	Экономика	
Б1.О.20	Организационное поведение	
Б1.О.21	Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов	
Б1.О.22	Механика жидкости и газа	
Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.24	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.25	Материаловедение и технология конструкционных материалов	
Б1.О.26	Электроника и электротехника	
Б1.О.27	Математические методы в инженерии	
	Сооружения и оборудование для хранения продукции	
Б1.О.28	перерабатывающей промышленности	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б1.В.01	Основы научных исследований	
Б1.В.02	Метрология, стандартизация и сертификация	
Б1.В.03	Основы агрономии	
Б1.В.04	Технологии производства продукции растениеводства	
Б1.В.05	Основы животноводства	
Б1.В.06	Технология производства продукции животноводства	
Б1.В.07	Технология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.08	Технологическое оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.09	Общие принципы переработки сельскохозяйственного сырья	
Б1.В.10	Технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.11	Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования	
Б1.В.12	Смазочные материалы для пищевого оборудования	
Б1.В.13	Оборудование мини-цехов для переработки сырья растительного и	

	животного происхождения	
Б1.В.14	Проектирование перерабатывающих предприятий	
D1.D.14	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и	
Б1.В.15	пищевых предприятий	
Б1.В.16	Оборудование для транспортировки сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	
Б1.В.17	Механизация, автоматизация и роботизация технологических процессов перерабатывающих производств	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	
Б1.В.ДВ.01.01	Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции	
	Средства и методы управления качеством и безопасностью пищевой	
Б1.В.ДВ.01.02	продукции	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы конструирования технологического оборудования	
	перерабатывающих производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Единая система конструкторской документации	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	
Б1.В.ДВ.03.01	Контрольно-измерительные приборы пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.03.02	Аналитическое и контрольно-измерительное оборудование пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	
Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование очистки и фильтрации в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04.02	Методы фильтрации и очистки в перерабатывающих производствах	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	
Б1.В.ДВ.05.01	Пневмоприводы в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.05.02	Трубопроводы и запорная арматура в пищевой инженерии	
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 2. Практика		
Обязательная часть		
Б2.О.01	Учебная практика	
F2 () ()1 ()1(V)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков	
Б2.О.01.01(У)	научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Часть, формиру	уемая участниками образовательных отношений	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.03(Пд)	Преддипломная практика	
Блок 3.Государ	ственная 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-информационной образовательной среды	
ФТД.В.02	Химия пищевых продуктов	
ФТД.В.03	Прогрессивное оборудование для сушки сырья	