

**Дисциплины, предусмотренные ОП направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Б1	ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ
Б1.Б	<u>Базовая часть</u>
Б1.Б.1	Иностранный язык
Б1.Б.2	История
Б1.Б.3	Философия
Б1.Б.4	Экономика
Б1.В	<u>Вариативная часть</u>
Б1.В.ОД	<u>Обязательные дисциплины</u>
Б1.В.ОД.1	Социология
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Теория и практика кооперации
Б1.В.ДВ	<u>Дисциплины по выбору</u>
Б1.В.ДВ.1	
1	<i>Русский язык и культура речи</i>
2	<i>Политология</i>
Б1.В.ДВ.2	
1	<i>Этика</i>
2	<i>Психология и этика делового общения</i>
Б1.В.ДВ.3	
1	<i>Культурология</i>
2	<i>Мировая художественная культура</i>
Б1.В.ДВ.4	
1	<i>Менеджмент</i>
2	<i>Маркетинг</i>
Б2	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ
Б2.Б	<u>Базовая часть</u>
Б2.Б.1	Математика
Б2.Б.2	Информатика
Б2.Б.3	Физика
Б2.Б.4	Основы общей и неорганической химии
Б2.Б.5	Органическая химия-1
Б2.Б.6	Биохимия
Б2.В	<u>Вариативная часть</u>
Б2.В.ОД	<u>Обязательные дисциплины</u>
Б2.В.ОД.1	Органическая химия-2
Б2.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико-химические методы

Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
Б2.В.ОД.4	Микробиология
Б2.В.ОД.5	Компьютерные технологии и информатика
Б2.В.ДВ	<u>Дисциплины по выбору</u>
Б2.В.ДВ.1	
1	<i>Современная физическая химия в пищевой промышленности</i>
2	<i>Информационные системы управления</i>
Б2.В.ДВ.2	
1	<i>Органическая химия в пищевых биотехнологиях</i>
2	<i>Коллоидная химия наночастиц</i>
Б2.В.ДВ.3	
1	<i>Методы исследования сырья и продуктов питания</i>
2	<i>История российской пищевой промышленности</i>
Б3	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
Б3.Б	Базовая часть
Б3.Б.1	Тепло- и хладотехника
Б3.Б.2	Электротехника и электроника
Б3.Б.3	Безопасность жизнедеятельности
Б3.Б.4	Процессы и аппараты пищевых производств
Б3.Б.5	Инженерная и компьютерная графика
Б3.Б.6	Прикладная механика
Б3.Б.7	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б3.Б.8	Пищевая микробиология
Б3.Б.9	Пищевая химия
Б3.Б.10	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б3.Б.11	Введение в технологию продуктов питания
Б3.Б.12	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б3.Б.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б3.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3.В	<u>Вариативная часть</u>
Б3.В.ОД	<u>Обязательные дисциплины</u>
Б3.В.ОД.1	Физиология питания

БЗ.В.ОД.2	Оборудование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности
БЗ.В.ОД.3	Технология хлеба
БЗ.В.ОД.4	Проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности
БЗ.В.ОД.5	Товароведение продовольственных товаров
БЗ.В.ОД.6	Санитария и гигиена питания
БЗ.В.ОД.7	Организация производства на предприятиях пищевой промышленности
БЗ.В.ОД.8	Метрология, стандартизация и сертификация продукции
БЗ.В.ОД.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
БЗ.В.ОД.10	Технология специальных видов питания
БЗ.В.ОД.11	Холодильная техника и технология
БЗ.В.ОД.12	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности
БЗ.В.ОД.13	Технология диетической продукции
БЗ.В.ОД.14	Экономика и управление производством
БЗ.В.ОД.15	Учебно-исследовательская работа
БЗ.В.ДВ	<u>Дисциплины по выбору</u>
БЗ.В.ДВ.1	
1	<i>Технология макаронных производств</i>
2	<i>Технология и организация производства</i>
БЗ.В.ДВ.2	
1	<i>Информационные технологии в производственной деятельности предприятий пищевой промышленности</i>
2	<i>Информационные технологии в проектной деятельности</i>
БЗ.В.ДВ.3	
1	<i>Технология и организация хлебопекарного производства</i>
2	<i>Технология, организация и оборудование макаронного производства</i>
БЗ.В.ДВ.4	
1	<i>Пищевые добавки</i>
2	<i>Технологическое оборудование отрасли</i>
БЗ.В.ДВ.5	
1	<i>Реология сырья</i>

2	<i>Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях хлебопекарной промышленности</i>
Б3.В.ДВ.6	
1	<i>Технология продуктов специального назначения</i>
2	<i>Нормативная и техническая документация</i>
Б4	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Б5	ПРАКТИКИ, НИР
Б5.У	Учебная практика
Б5.У.1	Учебная практика
Б5.Н	Научно-исследовательская работа
Б5.П	Производственная практика
Б5.П.1	Производственная практика
Б5.П.2	Производственная преддипломная практика
Б6	ИТОГОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ
ФТД	ФАКУЛЬТАТИВЫ
ФТД.1	Основы православной культуры
ФТД.2	Сельскохозяйственная кооперация
ФТД.3	Кредитная кооперация