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.)
(год набора 2021; 2022 г.г)

	Блок 1.Дисциплины (модули)	
	Обязательная часть	
1.	Б1.О.01	Математика и математическая статистика
2.	Б1.О.02	Физика
3.	Б1.О.03	Физическая культура и спорт
4.	Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение
5.	Б1.О.05	Культурология
6.	Б1.О.06	Основы проектной деятельности
7.	Б1.О.07	Химия
8.	Б1.О.08	Иностранный язык
9.	Б1.О.09	Информатика
10.	Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна
11.	Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)
12.	Б1.О.12	Правоведение
13.	Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды
14.	Б1.О.14	Инженерная и компьютерная графика
15.	Б1.О.15	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии
16.	Б1.О.16	Философия
17.	Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания
18.	Б1.О.18	Пищевая микробиология
19.	Б1.О.19	Электротехника и электроника
20.	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств
21.	Б1.О.21	Технология макаронных изделий
22.	Б1.О.22	Пищевая химия
23.	Б1.О.23	Экономика
24.	Б1.О.24	Организационное поведение
25.	Б1.О.25	Общая и социальная психология
26.	Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
27.	Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли
28.	Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности
29.	Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств
30.	Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс
31.	Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания
32.	Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья
33.	Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях
34.	Б1.О.34	Автоматизированные системы управления
35.	Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров
36.	Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
37.	Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания
38.	Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
39.	Б1.В.01	Технология муки и крупы
40.	Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков
41.	Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков
42.	Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий

43.	Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов
44.	Б1.В.06	Технология кондитерских изделий
45.	Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции
46.	Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов
47.	Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий
48.	Б1.В.10	Технология восточных сладостей
49.	Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания
	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
50.	Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве
51.	Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении
	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
52.	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве
53.	Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства
	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**
54.	Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания
55.	Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания
	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
56.	Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии
57.	Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания
	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**
58.	Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания
59.	Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания
	Б1.В.ДВ.06	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**
60.	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка
61.	Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры
	Блок 3.Государственная итоговая аттестация	
62.	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.Факультативы	
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД	
63.	ФТД.В.01	Технология приготовления пищи
64.	ФТД.В.02	Культура питания

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.)

(год набора 2023; 2024 г.г)

	Блок 1.Дисциплины (модули)	
	Обязательная часть	
1.	Б1.О.01	Иностранный язык
2.	Б1.О.02	Математика и математическая статистика
3.	Б1.О.03	Основы российской государственности
4.	Б1.О.04	Физическая культура и спорт
5.	Б1.О.05	Русский язык, культура речи и деловое общение
6.	Б1.О.06	Культурология
7.	Б1.О.07	Основы проектной деятельности
	Б1.О.08	**Химия:**
8.	*Б1.О.08.01*	*Общая химия*
9.	*Б1.О.08.02*	*Органическая и аналитическая химия*
10.	*Б1.О.08.03*	*Физическая и коллоидная химия*
11.	Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна
12.	Б1.О.10	Физика
13.	Б1.О.11	Информатика
14.	Б1.О.12	История России
15.	Б1.О.13	Правоведение
16.	Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды
17.	Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика
18.	Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии
19.	Б1.О.17	Философия
20.	Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания
21.	Б1.О.19	Биологическая безопасность пищевых систем
22.	Б1.О.20	Пищевая микробиология
23.	Б1.О.21	Пищевая химия
24.	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств
25.	Б1.О.23	Экономика
26.	Б1.О.24	Организационное поведение
27.	Б1.О.25	Общая и социальная психология
28.	Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
29.	Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли
	Б1.О.28	**Безопасность жизнедеятельности:**
30.	*Б1.О.28.01*	*Основы военной подготовки*
31.	*Б1.О.28.02*	*Безопасность жизнедеятельности*
32.	Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника
33.	Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс
34.	Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств
35.	Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания
36.	Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья
37.	Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях
38.	Б1.О.35	Автоматизированные системы управления
39.	Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания
40.	Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
41.	Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания
42.	Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из

		растительного сырья
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
43.	Б1.В.01	Технология макаронных изделий
44.	Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков
45.	Б1.В.03	Технология муки и крупы
46.	Б1.В.04	Технология производства алкогольных напитков
47.	Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий
48.	Б1.В.06	Технология кондитерских изделий
49.	Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов
50.	Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов
51.	Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции
52.	Б1.В.10	Технология восточных сладостей
53.	Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания
	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
54.	*Б1.В.ДВ.01.01*	*Технологические расчеты в хлебопекарном производстве*
55.	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий*
	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
56.	*Б1.В.ДВ.02.01*	*Технологические расчеты в кондитерском производстве*
57.	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий*
	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**
58.	*Б1.В.ДВ.03.01*	*Технологические приемы оформления продуктов питания*
59.	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Эстетика и дизайн продуктов питания*
	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
60.	*Б1.В.ДВ.04.01*	*Основы физиологии питания и диетологии*
61.	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Концепция здорового питания*
	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**
62.	*Б1.В.ДВ.05.01*	*Технология детского питания*
63.	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Технология диетического питания*
	Б1.В.ДВ.06	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**
64.	*Б1.В.ДВ.06.01*	*Общая физическая подготовка*
65.	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Спортивные игры*
	Блок 3.Государственная итоговая аттестация	
66.	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.Факультативы	
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД	
67.	ФТД.В.01	Технология приготовления пищи
68.	ФТД.В.02	Культура питания