

**Список изучаемых дисциплин по направлению
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б.1	Иностранный язык
Б1.Б.2	История
Б1.Б.3	Философия
Б1.Б.4	Экономика
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8	Химия
<i>Б1.Б.8.1</i>	<i>Основы общей и неорганической химии</i>
<i>Б1.Б.8.2</i>	<i>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</i>
Б1.Б.9	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.10	Прикладная механика
<i>Б1.Б.10.1</i>	<i>Теоретическая механика</i>
<i>Б1.Б.10.2</i>	<i>Соппротивление материалов</i>
<i>Б1.Б.10.3</i>	<i>Детали машин и основы конструирования</i>
Б1.Б.11	Электротехника и электроника
Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.13	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Общая технология отрасли
Б1.Б.17	Технология переработки эфиромасличных культур
Б1.Б.18	Технология хранения масличного сырья
Б1.Б.19	Технология переработки растительных масел и жиров
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	Физическая культура и спорт
	Вариативная часть. Обязательные дисциплины
Б1.В.ОД.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Экономика и организация производства
Б1.В.ОД.4	Экология пищевых производств
Б1.В.ОД.5	Органическая химия
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.7	Пищевая химия
Б1.В.ОД.8	Биохимия
Б1.В.ОД.9	Пищевая микробиология
Б1.В.ОД.10	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ОД.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.ОД.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ОД.13	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.15	Оборудование масложировой промышленности

Б1.В.ОД.16	Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров
Б1.В.ОД.17	Технология производства моющих средств
Б1.В.ОД.18	Основы технологии производства косметических продуктов
Б1.В.ОД.19	Технохимический контроль масел и жиров и продуктов их переработки
Б1.В.ОД.20	Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)
	Вариативная часть. Дисциплины по выбору
Б1.В.ДВ.1.1	Политология и социология
Б1.В.ДВ.1.2	Психология и педагогика
Б1.В.ДВ.2.1	Культурология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы законодательства по защите прав потребителей
Б1.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований перерабатывающих производств
Б1.В.ДВ.3.2	Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.4.1	Ботаника с основами физиологии растений
Б1.В.ДВ.4.2	Физические методы анализа
Б1.В.ДВ.5.1	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.5.2	Химия жиров
Б1.В.ДВ.6.1	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли
Б1.В.ДВ.6.2	Менеджмент качества продукции растениеводства
Б1.В.ДВ.7.1	Основы системы автоматизированного проектирования
Б1.В.ДВ.7.2	Микробиология пищевых производств
Б1.В.ДВ.8.1	История специальности
Б1.В.ДВ.8.2	История возникновения парфюмерии
Б1.В.ДВ.9.1	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия
Б1.В.ДВ.9.2	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции
Б1.В.ДВ.10.1	Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур
Б1.В.ДВ.10.2	Технологические основы лежкости растительных продуктов
Б2	Практики
Б2.У.1	Учебная.(Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Б2.П.1	Производственная.(Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
Б2.П.2	Производственная.(Преддипломная практика)
Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ФТД	Факультативы
ФТД.1	Основы делопроизводства
ФТД.2	Инновационные технологии