**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль: "** **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"**

**2 курс**

1. Б1.Б.02 Философия
2. Б1.Б.03 Иностранный язык
3. Б1.Б.07 Физика
4. Б1.Б.09 Биохимия
5. Б1.Б.11 Прикладная механика
6. Б1.Б.14 Тепло- и хладотехника
7. Б1.В.02 Аналитическая химия
8. Б1.В.03 Физическая и коллоидная химия
9. Б1.В.07.06 Научные основы производства питания
10. Б1.В.08 Элективные курсы по физической культуре и спорту
11. Б1.В.ДВ.05.01 Культурология
12. Б1.В.ДВ.05.02 Психология
13. Б1.В.ДВ.05.03 Технологическое предпринимательство
14. Б1.В.ДВ.09.02 Экологические проблемы производства пищевых продуктов
15. Б1.В.ДВ.10.02 Безопасность продовольственного сырья
16. Б1.В.ДВ.11.01 Организация информационного поиска по пищевым технологиям
17. Б1.В.ДВ.17.01 Основное сырье отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
18. Б1.В.ДВ.18.02 Основы научных исследований
19. Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности