**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль: "Технология бродильных производств и виноделие"**

**3 курс**

1. Б1.Б.13 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
2. Б1.Б.15 Электротехника и электроника
3. Б1.Б.16 Пищевая микробиология
4. Б1.Б.17 Пищевая химия
5. Б1.Б.18 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
6. Б1.Б.19 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
7. Б1.Б.21.01 Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)
8. Б1.Б.21.02 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)
9. Б1.Б.21.03 Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)
10. Б1.В.07.01 Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)
11. Б1.В.07.02 Технология отрасли (пивоварения)
12. Б1.В.08 Элективные курсы по физической культуре и спорту
13. Б1.В.ДВ.01.01 Технология солодоращения
14. Б1.В.ДВ.03.01 Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли
15. Б1.В.ДВ.04.01 Разработка и внедрение нормативной документации
16. Б1.В.ДВ.14.01 Организация малого бизнеса
17. Б2.В.03(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)