**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

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

**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 (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
8. Б1.Б.21.02 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
9. Б1.Б.21.03 Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
10. Б1.В.07.02 Технология отрасли (хлеба)
11. Б1.В.07.01 Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
12. Б1.В.08 Элективные курсы по физической культуре и спорту
13. Б1.В.ДВ.01.02 Контроль качества и технология переработки зерна
14. Б1.В.ДВ.03.02 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
15. Б1.В.ДВ.04.02 Теоретические основы товароведения
16. Б1.В.ДВ.14.02 Предпринимательство и бизнес
17. Б2.В.03(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)