**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

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

**4 курс**

1. Б1.Б.25 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
2. Б1.В.01 Правоведение
3. Б1.В.04 Экономика и управление производством
4. Б1.В.10 Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)
5. Б1.В.11 Биотехнологические основы отрасли
6. Б1.В.12 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
7. Б1.В.14 Элективные курсы по физической культуре и спорту
8. Б1.В.ДВ.08.02 Технология функциональных продуктов питания
9. Б1.В.ДВ.12.01 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
10. Б1.В.ДВ.13.01 Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
11. Б1.В.ДВ.15.01 Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
12. Б1.В.ДВ.16.01 Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
13. Б2.В.02(Н) Научно-исследовательская работа
14. Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика
15. Б2.В.02(Н) Научно-исследовательская работа
16. Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика