

Перечень дисциплин

направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
год начала подготовки 2018

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.05	Математика
Б1.Б.06	Информатика
Б1.Б.07	Физика
Б1.Б.08	Химия:
Б1.Б.08.01	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.08.02	Органическая химия
Б1.Б.09	Биохимия
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.11	Прикладная механика
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б1.Б.16	Пищевая микробиология
Б1.Б.17	Пищевая химия

Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.Б.20	Физическая культура и спорт
Б1.Б.21	Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"
Б1.Б.21.01	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.Б.21.02	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.Б.21.03	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.Б.21.04	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

Вариативная часть

Б1.В.01	Правоведение
Б1.В.02	Аналитическая химия
Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.04	Экономика и управление производством
Б1.В.05	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.06	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.07	Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"
Б1.В.07.01	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

Б1.В.07.02	Технология отрасли (хлеба)
Б1.В.07.03	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.07.04	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.07.05	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.07.06	Научные основы производства питания
Б1.В.08	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Технология солодоращения
Б1.В.ДВ.01.02	Контроль качества и технология переработки зерна
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.02.02	Культура общения
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.03.02	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативной документации
Б1.В.ДВ.04.02	Теоретические основы товароведения
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Основы технологического проектирования
Б1.В.ДВ.05.02	Технологическое предпринимательство

Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.06.01	История и культура Осетии
Б1.В.ДВ.06.02	История происхождения традиционных национальных напитков
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7
Б1.В.ДВ.07.01	Биология клетки с основами биотехнологии
Б1.В.ДВ.07.02	Физико-химическая биология
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8
Б1.В.ДВ.08.01	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков
Б1.В.ДВ.08.02	Технология функциональных продуктов питания
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена питания
Б1.В.ДВ.09.02	Экологические проблемы производства пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10
Б1.В.ДВ.10.01	Общая микробиология
Б1.В.ДВ.10.02	Безопасность продовольственного сырья
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11
Б1.В.ДВ.11.01	Организация информационного поиска по пищевым технологиям
Б1.В.ДВ.11.02	Водоподготовка в технологии напитков
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12
Б1.В.ДВ.12.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.12.02	Основы дегустационной оценки напитков
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13

Б1.В.ДВ.13.01	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.13.02	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)
Б1.В.ДВ.14	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.14
Б1.В.ДВ.14.01	Организация малого бизнеса
Б1.В.ДВ.14.02	Предпринимательство и бизнес
Б1.В.ДВ.15	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.15
Б1.В.ДВ.15.01	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.15.02	Практикум по технологии отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)
Б1.В.ДВ.16	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.16
Б1.В.ДВ.16.01	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.16.02	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)
Б1.В.ДВ.17	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.17
Б1.В.ДВ.17.01	Основное сырье отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.17.02	Растительное сырье в технологии бродильных производств
Б1.В.ДВ.18	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.18
Б1.В.ДВ.18.01	Организация работы химической лаборатории
Б1.В.ДВ.18.02	Основы научных исследований

ФТД. Факультативы

Вариативная часть

ФТД.В.01	Закон об образовании
ФТД.В.02	Осетинский язык и культура речи
ФТД.В.03	Осетинский язык (базовый курс)