**Дисциплины учебного плана**

**направление подготовки**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**профиль «Технология продуктов питания из растительного сырь»**

*Квалификация (степень)- бакалавр*

*Форма обучения - очная*

*Год начала подготовки – 2023*

**Блок 1.Дисциплины (модули)**

**Обязательная часть**

Б1.О.01 История России

Б1.О.02 Философия

Б1.О.03 Иностранный язык

Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности

Б1.О.05 Физическая культура и спорт

Б1.О.06 **Химия**

Б1.О.06.01 Основы общей и неорганической химии

Б1.О.06.02 Органическая химия

Б1.О.06.03 Аналитическая химия

Б1.О.06.04 Физическая и коллоидная химия

Б1.О.06.05 Биохимия

Б1.О.07 Физика

Б1.О.08 Информатика

Б1.О.09 Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности

Б1.О.10 Микробиология

Б1.О.11 Инженерная и компьютерная графика

Б1.О.12 Электротехника

Б1.О.13 Тепло- и хладотехника

Б1.О.14 Процессы и аппараты пищевых производств

Б1.О.15 Системы управления технологическими процессами

Б1.О.16 Экономика и управление производством

Б1.О.17 Основы военной подготовки

Б1.О.18 Основы российский государственности

Б1.О.19 История религий России

Б1.О.20 Обучение служением

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Б1.В.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

Б1.В.02 Теория и практика успешной коммуникации в профессиональной деятельности

Б1.В.03 Основы проектной деятельности

Б1.В.04 Введение в технологию продуктов питания

Б1.В.05 Растительное сырье в технологии бродильных производств

Б1.В.06 Научные основы производства продуктов питания

Б1.В.07 Организация информационного поиска по пищевым технологиям

Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров

Б1.В.09 Маркетинг в пищевой промышленности

Б1.В.10 Технология производства хлеба и кондитерских изделий

Б1.В.11 Технология производства безалкогольных напитков

Б1.В.12 Технология пивоварения

Б1.В.13 Общая технология виноделия

Б1.В.14 Основы дегустационной оценки напитков

Б1.В.15 Технологическое оборудование

Б1.В.16 Пищевая микробиология

Б1.В.17 Пищевая химия

Б1.В.18 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Б1.В.19 Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Б1.В.20 Технология спирта и ликероводочных изделий

Б1.В.21 Технология производства традиционных алкогольных напитков мира

Б1.В.22 Брагоректификационные установки

Б1.В.23 Разработка и внедрение нормативной документации

Б1.В.24 Основы технологического проектирования

Б1.В.25 Технология товарных дрожжей

Б1.В.26 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Б1.В.27 Функциональные напитки и напитки специализированного назначения

Б1.В.28 Технохимический контроль на предприятиях отрасли

Б1.В.29 Практикум по технологии пивоварения

Б1.В.30 Практикум по технологии виноделия

**Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**

Б1.В.ДВ.01.01 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Б1.В.ДВ.01.02 Безопасность продовольственного сырья

**Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**

Б1.В.ДВ.02.01 Технологическое предпринимательство

Б1.В.ДВ.02.02 Бизнес – планирование

**Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**

Б1.В.ДВ.03.01 Введение в направленность

Б1.В.ДВ.03.02 Индустрия 4.0

**Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**

Б1.В.ДВ.04.01 Микробиологический контроль на предприятиях отрасли

Б1.В.ДВ.04.02 Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли

**Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**

Б1.В.ДВ.05.01 Производственный учет на предприятиях отрасли

Б1.В.ДВ.05.02 Учет товарно-материальных ценностей на производстве продуктов питания

**Блок 2.Практика**

**Обязательная часть**

Б2.О.01(У) Учебная (ознакомительная) практика

Б2.О.02(У) Учебная (технологическая) практика

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Б2.В.01(П) Производственная (технологическая) практика

Б2.В.02(Н) Научно-исследовательская работа

Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика

**Блок 3.Государственная итоговая аттестация**

Б3.01(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

**ФТД.Факультативные дисциплины**

ФТД.01 Применение в образовательной деятельности проблематики геноцида советского народа в годы Великой Отечественной войны на основе проекта "Без срока давности"

ФТД.02 Биотехнологические основы отрасли