

## **УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ), ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ**

**Направление: 19.03.01 Биотехнология**

**Профиль: Пищевая биотехнология**

**Форма: Заочная**

**ФГОС ВО 3+**

Философия  
Русский язык и культура речи  
Правоведение  
Иностранный язык  
Физика  
Математика  
Общая химия  
История  
Коллоидная химия  
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа  
Прикладная информатика  
Безопасность жизнедеятельности  
Основы биохимии и молекулярной биологии  
Общая микробиология  
Концепции современного естествознания  
Математическое моделирование  
Химия биологически активных веществ  
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия  
Основные принципы переработки сырья  
Экономика  
Основы научно-исследовательской работы  
Основы проектирования биотехнологических производств  
Методы культивирования микроорганизмов  
История и культура стран АТР  
Физическая культура и спорт  
Пищевая химия  
Биология клетки и основы генетики  
Основы биотехнологии  
Процессы и аппараты биотехнологических производств  
Сырье животного и растительного происхождения  
Введение в технологию продуктов питания  
Промышленная, экологическая, медицинская и сельскохозяйственная биотехнология  
Основы энзимологии  
Технология БАВ и их использование  
Научно-исследовательская работа  
Технология белковых гидролизатов  
Основы инженерного моделирования  
Технология разработки нормативной документации  
Система менеджмента безопасности пищевой продукции  
Молекулярно-биологические и физико-химические методы анализа биокатализаторов  
Безопасность биотехнологических производств  
Пищевая биотехнология  
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы биоэнергетики  
Управление персоналом

Социальная психология  
Физиология питания  
Гомеостаз и питание  
Производственный контроль продуктов биотехнологии  
Санитария и гигиена биотехнологических производств  
Рациональное питание для различных возрастных групп  
Функциональное питание  
Технология производства аналогов и комбинированных продуктов питания  
Проектирование комбинированных продуктов питания  
Основы строительства и сантехники  
Основы инженерного строительства  
Экономика и организация производства  
Производственный менеджмент  
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности  
Научно-исследовательская работа  
Преддипломная  
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  
Ферментативный гидролиз в технологии функциональных пищевых продуктов  
Социальная защита лиц с ограниченными возможностями