

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

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Форма: Заочная
ФГОС ВО 3+

История
Философия
Иностранный язык
Безопасность жизнедеятельности
Правоведение
Физика
Математика
Общая и санитарная микробиология
Общая химия
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Биохимия
Пищевая химия
Сырье для производства продуктов отрасли
Прикладная информатика
Технология хранения и переработки зерна
Технология отделочных полуфабрикатов
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия
Технология кондитерских изделий
Основы инженерного моделирования
Русский язык и культура речи
История и культура стран АТР
Технологическое оборудование отрасли
Физическая культура и спорт
Технология макаронных изделий
Пищевые добавки
Сенсорный анализ продуктов питания
Введение в технологии продуктов питания
Технология хлеба и хлебобулочных изделий
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Пищевая микробиология
Охрана интеллектуальной собственности
Основы НИР
Проектирование предприятий отрасли
Экономика и организация производства
Технология разработки нормативной документации
Производственный контроль
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Введение в профессиональную деятельность
Валеология
Научно-исследовательская работа
Технология функциональных продуктов питания
Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп
Основы диетологии
Физиология питания

Гомеостаз и питание
Санитария производства и гигиена питания
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Тара и упаковочные материалы
Основы биоэнергетики
Основы энзимологии
Энзимология в биотехнологических процессах
Производственный менеджмент
Управление персоналом
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Управление качеством жизни населения
Бизнес-планирование
Маркетинг
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Преддипломная
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья
Социальная защита лиц с ограниченными возможностями