

## 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 России  
Философия  
Иностранный язык  
Безопасность жизнедеятельности  
Правоведение  
Физика  
Математика  
Общая и санитарная микробиология  
Общая химия  
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа  
Биохимия  
Пищевая химия  
Прикладная информатика  
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия  
Русский язык и культура речи  
Технологическое оборудование отрасли  
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания  
Основы энзимологии  
Экономика и организация производства  
Пищевая микробиология  
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров  
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов  
Бизнес-планирование  
Физиология питания  
Сенсорный анализ продуктов питания  
Управление персоналом  
Введение в профессиональную деятельность  
Социальная защита лиц с ограниченными возможностями  
Введение в технологии продуктов питания  
Научно-исследовательская работа  
Пищевые добавки  
Санитария производства и гигиена питания  
Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп  
Система автоматизированного проектирования  
Проектирование предприятий отрасли  
Физическая культура и спорт  
Технология макаронных изделий  
Технология хлеба и хлебобулочных изделий  
Технология разработки нормативной документации  
Производственный контроль  
Технология хранения и переработки зерна  
Технология кондитерских изделий  
Технология отделочных полуфабрикатов  
Сырье для производства продуктов отрасли  
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту  
Тара и упаковочные материалы

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции  
Система экологического менеджмента  
Учебная практика: тип - ознакомительная практика  
Учебная практика - тип: технологическая практика  
Производственная практика: тип - организационно- управленческая практика  
Производственная практика: тип - преддипломная  
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  
Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья  
Технология функциональных продуктов питания