

<b>Дисциплины направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья</b> <b>Профиль подготовки – технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</b>	
Б1.Б1.	Иностранный язык
Б.1.Б.2	История
Б.1.Б.3	Философия
Б.1.Б.4	Экономика
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8	<b>Химия</b>
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.8.2	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.9	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.10	<b>Прикладная механика</b>
Б1.Б.10.1	Теоретическая механика
Б1.Б.10.2	Сопrotивление материалов
Б1.Б.10.3	Детали машин и основы конструирования
Б1.Б.11	Электротехника и электроника
Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.13	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Общая технология отрасли
Б1.Б.17	Технология переработки эфиромасличных культур
Б1.Б.18	Технология хранения масличного сырья
Б1.Б.19	Технология переработки растительных масел и жиров
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	Физическая культура
Б.1.В.ОД.1	Русский язык и культура речи
Б.1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Экономика и организация производства
Б1.В.ОД.4	Экология пищевых производств
Б1.В.ОД.5	Органическая химия
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.ОД.7	Пищевая химия
Б1.В.ОД.8	Биохимия
Б1.В.ОД.9	Пищевая микробиология
Б1.В.ОД.10	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

Б1.В.ОД.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.ОД.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ОД.13	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ОД.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.ОД.15	Оборудование масложировой промышленности
Б1.В.ОД.16	Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров
Б1.В.ОД.17	Технология производства моющих средств
Б1.В.ОД.18	Основы технологии производства косметических продуктов
Б1.В.ОД.19	Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки
	<b>Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)</b>
Б1.В.ДВ.1.1	Политология и социология
Б1.В.ДВ.1.2	Психология и педагогика
Б1.В.ДВ.2.1	Культурология
Б1.В.ДВ.2.2	Основы законодательства по защите прав потребителей
Б1.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований перерабатывающих производств
Б1.В.ДВ.3.2	Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.4.1	Ботаника с основами физиологии растений
Б1.В.ДВ.4.2	Физические методы анализа
Б1.В.ДВ.5.1	Химия природных органических соединений
Б1.В.ДВ.5.2	Химия жиров
Б1.В.ДВ.6.1	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли
Б1.В.ДВ.6.2	Менеджмент качества продукции растениеводства
Б1.В.ДВ.7.1	Основы систем автоматизированного проектирования
Б1.В.ДВ.7.2	Микробиология пищевых производств
Б1.В.ДВ.8.1	История специальности
Б1.В.ДВ.8.2	История возникновения парфюмерии
Б1.В.ДВ.9.1	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия
Б1.В.ДВ.9.2	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции
Б1.В.ДВ.10.1	Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур

Б1.В.ДВ.10.2	Технологические основы лежкости растительных продуктов
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>
Б2.У1	Учебная. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.П1	Производственная. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.П2	Производственная. Преддипломная
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
Б3.Д1.	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>
ФТД.1	Основы делопроизводства
ФТД.2	Инновационные технологии