

Список дисциплин
по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Профиль
Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

Блоки	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	Иностранный язык
Б1.Б.02	Физика
Б1.Б.03	История
Б1.Б.04	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.05	Математика
Б1.Б.06	Философия
Б1.Б.07	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.09	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности
Б1.Б.10	Экономика
Б1.Б.11	Информатика
Б1.Б.12	Социально-психологические проблемы современного общества
Б1.Б.12.01	Социология и политология
Б1.Б.12.02	Социальная психология
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.14	Пищевая химия
Б1.Б.15	Биохимия
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника пищевых производств
Б1.Б.17	Инженерные основы эксплуатации технологического оборудования в пищевой промышленности
Б1.Б.18	Пищевая микробиология
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания
Б1.Б.21	Правовые основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности
Б1.Б.22	Общая технология отрасли
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Экология пищевых производств
Б1.В.02	Химия органических соединений в пищевой и масложировой промышленности
Б1.В.03	Основы реологии пищевых масс
Б1.В.04	Сооружения и оборудование для масел и жиров
Б1.В.05	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.06	Менеджмент качества в пищевой индустрии

Б1.В.07	Технология хранения масличного и эфиромасличного сырья
Б1.В.08	Технология эмульсионных продуктов
Б1.В.09	Оборудование масложировой и парфюмерно-косметической промышленности
Б1.В.10	Сенсорный анализ масложировой и парфюмерно-косметической продукции
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.12	Экономика и организация производств отрасли
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.14	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в масложировой промышленности
Б1.В.15	Технология переработки масличных и эфиромасличных культур
Б1.В.16	Технология переработки растительных масел и жиров
Б1.В.17	Технология производства моющих средств
Б1.В.18	Основы технологии производства косметических продуктов
Б1.В.19	Технохимический контроль масел и жиров и продуктов их переработки
Б1.В.20	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Мониторинг технического состояния оборудования отрасли
Б1.В.ДВ.01.02	Современные проблемы технического состояния оборудования отрасли
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Актуальные проблемы масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.02.02	Актуальные проблемы парфюмерно-косметической промышленности
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Теоретические основы проектирования предприятий масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.03.02	Теоретические основы проектирования производственных участков предприятий масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Основы технологических расчетов при проектировании предприятий парфюмерно-косметической промышленности
Б1.В.ДВ.04.02	Основы технологических расчетов при проектировании предприятий масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Механизация и автоматизация первичной обработки масличных и эфиромасличных культур
Б1.В.ДВ.05.02	Механизация и автоматизация термической обработки масложировой продукции
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06
Б1.В.ДВ.06.01	Биохимия масличного сырья
Б1.В.ДВ.06.02	Биохимия эфиромасличного сырья
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7

Б1.В.ДВ.07.01	Стандартизация и подтверждение соответствия растительного сырья
Б1.В.ДВ.07.02	Стандартизация и подтверждение соответствия масличного сырья
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8
Б1.В.ДВ.08.01	Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.08.02	Химия жиров
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9
Б1.В.ДВ.09.01	Основы систем автоматизированного проектирования отрасли
Б1.В.ДВ.09.02	Проектирование и моделирование технологических процессов в пищевой и масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10
Б1.В.ДВ.10.01	Технологические нормы контроля при хранении растительных продуктов
Б1.В.ДВ.10.02	Теоретические основы лежкости растительных продуктов
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11
Б1.В.ДВ.11.01	Принципы ресурсосбережения и оптимизации технологических процессов отрасли
Б1.В.ДВ.11.02	Оптимизация технологических процессов при производстве и хранении масличного сырья
	Практики
Б2.В	Вариативная часть
Б2.В.01(У)	учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	производственная практика, преддипломная практика
	Государственная итоговая аттестация
3.Б	Базовая часть
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	Факультативы
ФТД.01	Основы делопроизводства
ФТД.02	Инновационные технологии