

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

<b>Блоки</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>
<b>Б1.Б</b>	<b>Базовая часть</b>
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
<b>Б1.В</b>	<b>Вариативная часть</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Мониторинг технического состояния оборудования отрасли
Б1.В.ДВ.01.02	Современные проблемы технического состояния оборудования отрасли
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Актуальные проблемы масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.02.02	Актуальные проблемы парфюмерно-косметической промышленности
<b>Б1.В.ДВ.03</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</b>
Б1.В.ДВ.03.01	Теоретические основы проектирования предприятий масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.03.02	Теоретические основы проектирования производственных участков предприятий масложировой промышленности
<b>Б1.В.ДВ.04</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.05</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.06</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06</b>
Б1.В.ДВ.06.01	Биохимия масличного сырья
Б1.В.ДВ.06.02	Биохимия эфиромасличного сырья
<b>Б1.В.ДВ.07</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>

Б1.В.ДВ.07.01	Стандартизация и подтверждение соответствия растительного сырья
Б1.В.ДВ.07.02	Стандартизация и подтверждение соответствия масличного сырья
<b>Б1.В.ДВ.08</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>
Б1.В.ДВ.08.01	Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.08.02	Химия жиров
<b>Б1.В.ДВ.09</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.10</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>
Б1.В.ДВ.10.01	Технологические нормы контроля при хранении растительных продуктов
Б1.В.ДВ.10.02	Теоретические основы лежкости растительных продуктов
<b>Б1.В.ДВ.11</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11</b>
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
	<b>Практики</b>
<b>Б2.В</b>	<b>Вариативная часть</b>
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
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
<b>3.Б</b>	<b>Базовая часть</b>
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	<b>Факультативы</b>
ФТД.01	Основы делопроизводства
ФТД.02	Инновационные технологии