

## Перечень дисциплин

направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

год начала подготовки 2017

### Блок 1. Дисциплины (модули)

#### Базовая часть

Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.05	Математика
Б1.Б.06	Информатика
Б1.Б.07	Физика
Б1.Б.08	<b>Химия:</b>
Б1.Б.08.01	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.08.02	Органическая химия
Б1.Б.09	Биохимия
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.11	Прикладная механика
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б1.Б.16	Пищевая микробиология
Б1.Б.17	Пищевая химия

Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.Б.20	Физическая культура и спорт
Б1.Б.21	<b>Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</b>
Б1.Б.21.01	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.Б.21.02	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.Б.21.03	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.Б.21.04	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

### **Вариативная часть**

Б1.В.01	Правоведение
Б1.В.02	Аналитическая химия
Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.04	Экономика и управление производством
Б1.В.05	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.06	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.07	<b>Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</b>
Б1.В.07.01	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

Б1.В.07.02	Технология отрасли (хлеба)
Б1.В.07.03	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.07.04	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.07.05	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.07.06	Научные основы производства питания
Б1.В.08	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Технология солодоращения
Б1.В.ДВ.01.02	Контроль качества и технология переработки зерна
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.02.02	Культура общения
Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>
Б1.В.ДВ.03.01	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.03.02	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативной документации
Б1.В.ДВ.04.02	Теоретические основы товароведения
Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>
Б1.В.ДВ.05.01	Культурология
Б1.В.ДВ.05.02	Психология

Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>
Б1.В.ДВ.06.01	История и культура Осетии
Б1.В.ДВ.06.02	История происхождения традиционных национальных напитков
Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>
Б1.В.ДВ.07.01	Биология клетки с основами биотехнологии
Б1.В.ДВ.07.02	Физико-химическая биология
Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>
Б1.В.ДВ.08.01	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков
Б1.В.ДВ.08.02	Технология функциональных продуктов питания
Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена питания
Б1.В.ДВ.09.02	Экологические проблемы производства пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>
Б1.В.ДВ.10.01	Общая микробиология
Б1.В.ДВ.10.02	Безопасность продовольственного сырья
Б1.В.ДВ.11	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11</b>
Б1.В.ДВ.11.01	Организация информационного поиска по пищевым технологиям
Б1.В.ДВ.11.02	Водоподготовка в технологии напитков
Б1.В.ДВ.12	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12</b>
Б1.В.ДВ.12.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.12.02	Основы дегустационной оценки напитков
Б1.В.ДВ.13	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13</b>

Б1.В.ДВ.13.01	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.13.02	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)
Б1.В.ДВ.14	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.14</b>
Б1.В.ДВ.14.01	Организация малого бизнеса
Б1.В.ДВ.14.02	Предпринимательство и бизнес
Б1.В.ДВ.15	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.15</b>
Б1.В.ДВ.15.01	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.15.02	Практикум по технологии отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)
Б1.В.ДВ.16	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.16</b>
Б1.В.ДВ.16.01	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.16.02	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)
Б1.В.ДВ.17	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.17</b>
Б1.В.ДВ.17.01	Основное сырье отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)
Б1.В.ДВ.17.02	Растительное сырье в технологии бродильных производств
Б1.В.ДВ.18	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.18</b>
Б1.В.ДВ.18.01	Организация работы химической лаборатории
Б1.В.ДВ.18.02	Основы научных исследований

#### **ФТД. Факультативы**

#### **Вариативная часть**

ФТД.В.01

Закон об образовании

ФТД.В.02

Осетинский язык и культура речи

ФТД.В.03

Осетинский язык (базовый курс)