

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)  
 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,  
 профиль «Технология молока и молочных продуктов»

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.О	Обязательная часть
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.02	Философия
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Культура речи и деловое общение
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.06	Математика
Б1.О.07	Физика
Б1.О.08	Общая химия и основы химического анализа
Б1.О.09	Органическая и биологическая химия
Б1.О.10	Информатика
Б1.О.11	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.О.11.01	начертательная геометрия
Б1.О.11.02	инженерная графика
Б1.О.12	Физическая культура и спорт
Б1.О.13	Введение в профиль направления
Б1.О.14	Правоведение
Б1.О.15	Экология
Б1.О.16	Экономическая теория
Б1.О.17	Электротехника и электроника
Б1.О.18	Теплотехника
Б1.О.19	Хладотехника
Б1.О.20	Пищевая биотехнология
Б1.О.21	Физика и химия пищевых систем
Б1.О.22	Основы проектного управления
Б1.О.23	Технология
Б1.О.23.01	Общая технология
Б1.О.23.02	Технология цельномолочных продуктов и мороженого
Б1.О.23.03	Технология масла и маслянных паст из коровьего молока, спредов и топленых смесей
Б1.О.23.04	Технология продуктов консервирования молока
Б1.О.23.05	Технология сыра и сырных продуктов
Б1.О.23.06	Технология продуктов функционального и десертного назначения
Б1.О.23.07	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.О.23.08	Технология рыбы и рыбных продуктов
Б1.О.23.09(К)	Курсовой проект по модулю "Технология"
Б1.О.24	Технологическое оборудование
Б1.О.25	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.26	Рациональное использование сырья
Б1.О.27	Производственный контроль

Б1.О.28	Промышленная санитария
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.01	Общая и санитарная микробиология пищевых производств
Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой отрасли
Б1.В.03	Специальная микробиология
Б1.В.04	Методы исследования пищевых систем
Б1.В.05	Биологическая безопасность сырья
Б1.В.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Б1.В.07	Органолептическая оценка пищевых продуктов
Б1.В.08	Основы планирования и организации эксперимента
Б1.В.09	Компьютерные технологии в разработке технической документации
Б1.В.10	Основы проектирования предприятий пищевой промышленности
Б1.В.11	Системы менеджмента качества
Б1.В.12	Автоматизированные системы управления
Б1.В.13	Технология разработки нормативной и технической документации
Б1.В.14	Экономические основы организации производства
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Спортивные игры
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.03.01	Метрология, стандартизация, подтверждение соответствия
Б1.В.ДВ.03.02	Нормативно- правовое обеспечение производства пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.04.01	Менеджмент и маркетинг в пищевой промышленности
Б1.В.ДВ.04.02	Экономика качества