

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Реализуемые образовательные программы, в том числе реализуемые адаптированные образовательные программы	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой
19.03.02	Продукты питания из растительного сырья	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов	<p>История России, Философия, Русский язык и культура речи, Иностранный язык, Правоведение, Психология, Физическая культура и спорт, Безопасность жизнедеятельности, Экономика, Менеджмент, Казачество на службе отечеству, Основы информационных технологий, Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности, Высшая математика, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы, анализа, Органическая химия, Инженерная графика, Физическая и коллоидная химия, Пищевая химия Микробиология, Биохимия, Процессы и аппараты пищевых производств, Метрология, стандартизация и сертификация Прикладная механика, Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств, Экономика отраслей пищевой промышленности, Учебно-тренировочный модуль, Проектирование, Зерноведение, Биотехнологические основы хранения и переработки зерна, Техника и технология элеваторной промышленности, Технологическое оборудование зерноперерабатывающих предприятий, Производственный контроль качества и безопасности зерна и продуктов его переработки, Технология комбикормов, Технология муки, Технология крупы, Биотехнологии глубокой переработки зерна, Патентование в пищевой промышленности, Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения, Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания, Ознакомительная практика, Технологическая практика, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Основы финансовой грамотности, Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)</p>
		Технологии хлеба и макаронных изделий функционального и	История России; Философия; Русский язык и культура речи; Иностранный язык; Правоведение; Психология;

		<p>специализированного назначения</p>	<p>Физическая культура и спорт; Безопасность жизнедеятельности; Экономика; Менеджмент; Казачество на службе отечеству; Основы информационных технологий; Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности; Высшая математика; Физика; Иностранный язык в профессиональной деятельности; Неорганическая химия; Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Органическая химия; Инженерная графика; Физическая и коллоидная химия; Пищевая химия; Микробиология; Биохимия; Процессы и аппараты пищевых производств; Метрология, стандартизация и сертификация; Прикладная механика; Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств; Экономика отраслей пищевой промышленности; Учебно-тренировочный модуль; Специально-тренировочный модуль; Секционнo-спортивный модуль; Проектирование; Основы технологии сырья для производства хлеба и макаронных изделий; Технология хлебобулочных изделий; Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий; Технология макаронных изделий; Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания; Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного и макаронного производств; Технологическое оборудование хлебопекарного и макаронного производств; Проектирование технологических линий хлебопекарного и макаронного производств; Патентоведение в пищевой промышленности; Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения; Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; Полимерные материалы в упаковочном производстве; Основы финансовой грамотности.</p>
--	--	---------------------------------------	---