



КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

Для обучающихся по направлению подготовки 6В072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Краткое описание элективных дисциплин образовательной программы

ГОП	ОП	Форма обучения	Название дисциплины	Код дисциплины	Цель дисциплины	Компонент	Качество кредитов	Уровень подготовки	Кафедра	Курс	Академический период	Пререквизиты	Постреквизиты	Краткое содержание дисциплины	Результаты обучения	Название элективной дисциплины
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Онное (бакалавр 4 года) / триместр	Электротехника и основы электроники	ЕОЕ 2257	БД	Компонент по выбору	4.0	Бакалавр	Электроснабжение	2	1	Математика, Школьный курс Физика	Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива, Оборудование производства пищевых продуктов	Овладение методами расчета электрических цепей и знания для решения практических задач по электротехнике, основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов, методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей.	Изучать основные понятия, законы, инженерной техники, механики материалов, робототехники и меры безопасности. Организовывать производственный процесс, эксплуатацию МТП и технические обслуживание современной сельскохозяйственной техники с введением инновационных технологий и с созданием субъектов предпринимательской деятельности. Изучать физические свойства рабочих жидкостей, устройство и принцип работы гидро- и пневмопривода устройств и аппаратов, основы термодинамики и теплотехники, элементы и параметры электрических цепей, энергооборудования и энергоэффективности производства	Тепловое и холодильное оборудование пищевого производства
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Онное (бакалавр 4 года) / триместр	Тепловое и холодильное оборудование пищевого производства	ТНОР Р 2272	БД	Компонент по выбору	4.0	Бакалавр	Теплоэнергетика	2	1	Математика, Школьный курс Физика	Оборудование для тепловой и холодильной обработки. Роль теплообмена и массообмена в теплообменах. Тепловое оборудование в общественном питании. Классификация способов тепловой обработки в ОП. Общие принципы устройства тепловых аппаратов ОП. Конструкции некоторых видов тепловых аппаратов в общественном питании (котлы с непосредственным обогревом, автоклавы, твердотопливные котлы, пароварочные шкафы, кофеварки, сосисковарки)	Проводить расчеты по теплотехнике, термодинамике и электротехнике, выбирать правильную эксплуатацию электро- и теплотехнических оборудования, анализировать опасные и вредные факторы производства, изучать экологию и требования безопасности жизнедеятельности	Электротехника и основы электроники	
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Онное (бакалавр 4 года) / триместр	Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности	ОТОВ Зп 2124	ООД	Компонент по выбору	5.0	Бакалавр	Аграрная техника и технология	2	2	Математика, Химия, Школьный курс Основы безопасности жизнедеятельности	Проестрирование предприятий пищевой промышленности, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива, Производственная практика, Экономика предприятий и предпринимательство	Дисциплина способствует формированию у обучающихся знаний, практических навыков по созданию безопасных и беспресных условий жизнедеятельности, по профилактике опасных ситуаций, по защите населения и производственного персонала и объектов народного хозяйства от возможных последствий чрезвычайных ситуаций. Также изучает особенности охраны труда женщин и молодежи, надзор и контроль исполнения законодательства по охране труда и ответственность за нарушение требований охраны труда.	Высшее в лидерство в образовании, Инновационное предпринимательство, Основы антикоррупционной культуры, Основы экономики и права, Безопасность жизнедеятельности	
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Онное (бакалавр 4 года) / триместр	Основы экономики и права	ОЕР 2132	ООД	Компонент по выбору	5.0	Бакалавр	Экономика	2	2	Математика, Школьный курс Правоведение	Проектирование предприятий пищевой промышленности, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива, Производственная практика, Экономика предприятий и предпринимательство	Анализировать в логическом и количественном учете условий развития производства и оценивать конкурентности создаваемой продукции на принципах инженерной деятельности, изучать инновационное предпринимательство и антикоррупционную культуру, формулировать изобретения	Высшее в лидерство в образовании, Инновационное предпринимательство, Основы антикоррупционной культуры, Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности, Экология и безопасность жизнедеятельности	

В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) триестр	Оборудование для глубокой переработки пищевых продуктов	ОРРР 3209	БД	Компонент по выбору	7.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	1	Навратательная геометрия и инженерная графика. Прикладная механика. Теоретические основы технологий пищевых продуктов. Тепловые и холодильные оборудование пищевого производства	Проектирование предприятий пищевой промышленности. Технология молока и молочных продуктов. Технология мяса и мясных продуктов. Технология продуктов общественного питания	Оборудование производства пищевых продуктов» предусматривает - приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по технологическим установкам мясных и молочных производств, необходимых при подготовке бакалавра пищевых производств. Изучает основные технологические расчеты и конструктивно а также, основных характеристик машин и аппаратов мясо-молочной промышленности. Параметров их работы, особенностей эксплуатации, их тех. совершенствования существующего оборудования, возможности механизации и автоматизации технологических процессов и управления ими.	Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями техники безопасности	Оборудование для глубокой переработки сырыя и производства биотоплива
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) триестр	Оборудование для глубокой переработки сырыя и производства биотоплива	ОДРР SPB 3263	БД	Компонент по выбору	7.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	1	Навратательная геометрия и инженерная графика. Прикладная механика. Теоретические основы технологий пищевых продуктов. Электротехника и основы электроники	Проектирование предприятий по переработке растительного сырыя и производству биотоплива. Технология муки, крупы и комбикормов. Технология хлеба и макаронных изделий	Изучение классификации, конструктивных элементов, принципа работы оборудования по глубокой переработке растительного сырыя и производству биотоплива, а также их рациональное применение в технологических схемах переработки продукции.	Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями техники безопасности	Оборудование пищевых продуктов
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) триестр	Процессы и аппараты пищевых продуктов	РАРР 3212	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	1	Микробиология. Прикладная механика. Химия. Химия и биохимия пищевых продуктов. Электротехника и основы электроники	Проектирование предприятий пищевой промышленности. Технология молока и молочных продуктов. Технология мяса и мясных продуктов. Физико-химические методы обработки пищевых продуктов	Основные свойства пищевых продуктов и сырыя. Приемы анализа и расчета процессов в аппаратах. Принципы. Газификация. Насосы. Разделение жидкостей. Системы. Отстаивание. Фильтрация. Разделение газовых непереносимых систем. Сушка. Дегидратация. Термостабилизация. Направление, испарение, охлаждение и конденсация. Выпаривание. Основы масопереработки. Абсорбция. Перегонка и ректификация. Экстракция в системе «ЖИДКОСТЬ-ЖИДКОСТЬ». Экстракция в системе «Твердое тело-жидкость». Адсорбция. Сушка. Кристаллизация. Измельчение. Прессование.	Демонстрировать способность к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции и уметь использовать закономерности материального моделирования процессов при проектировании и проведении исследований	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) триестр	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	РАРР 3264	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	1	Математика. Навратательная геометрия и инженерная графика. Прикладная механика. Физика	Проектирование предприятий по переработке растительного сырыя и производству биотоплива. Технология муки, крупы и комбикормов. Технологический контроль, оценка качества и безопасности продукции растениеводства	Классификация процессов и аппаратов, прикладных приращиваний и глубокой переработки зерна. Теория гидравлической и пневмоприводов и конструктивные особенности. Принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов. Теория газдов-механических процессов и конструктивные особенности. Принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов. Теория тепло- и массообменных процессов и конструктивные особенности. Принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов. Теория механических процессов и конструктивные особенности. Принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов. Теория биомеханических процессов и конструктивные особенности. Принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов.	Демонстрировать способность к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции и уметь использовать закономерности материального моделирования процессов при проектировании и проведении исследований	Процессы и аппараты пищевых продуктов
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) триестр	Товароведение пищевых продуктов	ТРР 3221	БД	Компонент по выбору	3.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	1	Микробиология. Химия и биохимия пищевых продуктов	Технология молока и молочных продуктов. Технология мяса и мясных продуктов. Физико-химические методы обработки пищевых продуктов	Организовать технологический процесс на предприятиях пищевой и перерабатывающей отрасли, принимать организационно-управленческие решения, выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры сертификации соответствия в сфере профессиональной деятельности	Элеваторно-складское хозяйство, обработка и хранение пищевых растительных	
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) триестр	Элеваторно-складское хозяйство, обработка и хранение пищевых растительных	ЕШНО HPR 3266	БД	Компонент по выбору	3.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	1	Зерновое и теоретические основы перерабатывающих производств. Микробиология, Химия, Химия и биохимия пищевых продуктов	Пользовано-транспортные устройства и вентиляционные установки предприятий по хранению и переработке зерна. Проектирование предприятий по переработке растительного сырыя и производству биотоплива. Технология муки, крупы и комбикормов. Технология послеуборочной обработки зерна и зерношени	Использовать основы технологии обработки, хранения и переработки продукции для повышения эффективности перерабатывающей отрасли и производства пищевой продукции	Товароведение пищевых продуктов	

В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Основа научных исследований пищевых продуктов	ONIPR 3217	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатываемых продуктов	3	2	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой отрасли, Товароведение пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств, Технический контроль, оценка качества и безопасность мясных и молочных продуктов	Общие сведения о науке и научных исследованиях. Гистологические основы научных исследований. Организация научных исследований. Обработка научной информации, теоретические исследования. Экспериментальные исследования. Экспериментальные факторы, метаблические молекулы. Планы экспериментов и их свойства, обработка результатов эксперимента. Оформление результатов научной работы и способы информирования научной общественности.	Демонстрировать способность к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции и уметь использовать закономерности метаблического моделирования процессов при проектировании и проведении исследований	Пользоваться транспортными устройствами и установками прелитрий по хранению и переработке зерна
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Пользоваться транспортными устройствами и установками прелитрий по хранению и переработке зерна	RTUV UPRN BZ 3267	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатываемых продуктов	3	2	Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива	Роль пользовано-транспортных устройств и пневмотранспорта в развитии промышленности и сельского хозяйства. Основные узлы грузоподъемных и транспортных машин. Устройства, составные части и основы расчета грузоподъемных и транспортных машин. Грузоподъемные, тягово-погрузочные и транспортные машины. Конструкция основных элементов и устройств транспортных машин. Общие сведения о вентиляциях. Вентиляционные и аспирационные системы. Воздухоподогревающие установки. Вентиляционные и пневмотранспортные установки элеваторов и зерноперерабатывающих предприятий.	Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями техники безопасности	Основы научных исследований пищевых продуктов
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Физико-химические методы обработки пищевых продуктов	FHMO PP 3259	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатываемых продуктов	3	2	Оборудование производств пищевых продуктов, Процессы и аппараты пищевых продуктов, Химия и биология пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств	Обучающийся должен знать электротехнические, структурно-механические и теплотехнические свойства, особенности использования современных физических методов обработки в различных технологических процессах, установки и аппараты для физической обработки пищевого сырья и готовой продукции. Владеть навыками выбора физических методов обработки пищевых продуктов, определения свойств, влияния технологических факторов на свойства готовой продукции.	Организовать и осуществлять контроль качества, параметров технологических процессов и методы обработки сырья и готовой продукции	Технология послуборочной обработки зерна и зерносушение
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Технология послуборочной и обработки зерна и зерносушение	TPOZ Z 3270	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатываемых продуктов	3	2	Зерноведение и теоретические основы перерабатываемых производств, Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива, Процессы и аппараты перерабатываемых производств, Химия и биология пищевых продуктов, Элеваторно-складские хозяйства, обработка и хранение продукции растениеводства.	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива	Зерно, как объект хранения, характеристика зерновых масс, основные операции с зерном и семенами, выполнение операций на зернохранилищах: зерно как товар и объект потребления; весовое оборудование, порядок вывешивания и эксплуатации весов; технология очистки зерна; зерносушильные и аэрационные установки; шахтные и камерные зерносушилки; рециркуляционные зерносушилки; переводные зерносушилки; потонные технологические линии зернохранилищ; особенности технологических линий для обработки зерна различных культур; техника экологической защиты и мониторинга экологичности.	Использовать основы технологии обработки, хранения и переработки продукции для повышения эффективности перерабатываемой отрасли и производства пищевой продукции	Физико-химические методы обработки пищевых продуктов
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Технология молока и молочных продуктов	TMPR 3302	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатываемых продуктов	3	3	Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Химия, Химия и биология пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств	Микробиология молока и молочных продуктов. Биохимия молока и молочных продуктов. Технология и организация производства молока и молочных продуктов, классификация молочных продуктов, специфическое сырье и материалы молочной отрасли, организация подготовительных работ: понятие о молочном сырье, получение, добротности молока, технологии и организация производства цельномолочных продуктов: питьевого молока и питьевого сливок (молоко и сливки с наполнителями), заправок и бактериальных продуктов, сметаны, творога и творожных изделий, мороженого и т.п.	Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых пищевых продуктов	Технология хлеба и макаронных изделий
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Технология хлеба и макаронных изделий	THMI 3339	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатываемых продуктов	3	3	Зерноведение и теоретические основы перерабатываемых производств, Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива, Процессы и аппараты перерабатываемых производств, Химия и биология пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива	Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий, теоретические знания в области технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, анализ современных технологий и оценка их эффективности, химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и его лебонеприятные качества, современные методы качества готовой продукции, способы повышения качества и пищевой ценности; ассортимент хлеба и макаронных изделий, их пищевая ценность; технологические процессы получения продуктов хлебопекарного и макаронного производства.	Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых пищевых продуктов	Технология молока и молочных продуктов

В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Технологий глубокой переработки животного сырья происхождения	ОТР ВЗНР 3258	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	3	Оборудование производства пищевых продуктов, Процессы и аппараты пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств, Технология продукта общественного питания	Обучающийся должен знать основные технологические процессы, особенности и принципы технологии по глубокой переработке сырья животного происхождения для дальнейшего применения в кондитерских изделиях, Должен уметь классифицировать сырьевые материалы по их компонентному составу и выбирать соответствующие виды предварительной и окончательной обработки для получения того или иного вида продукции с высокой добавленной стоимостью. Уметь наводить самостоятельного применения различных методов для установления изначальной состава и обработки на этапах глубокой переработки, а также использовать различные штамповые микроорганизмы для ферментативной переработки в получении конечных продуктов.	Использовать основы технологии обработки, хранения и переработки продукции для повышения эффективности перерабатывающей отрасли и производства пищевой продукции	Основы технологии по глубокой переработке сырья и производству биотоплива
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Основы технологий по глубокой переработке сырья и производству биотоплива	ОТР PSPB 3271	БД	Компонент по выбору	6.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	3	3	Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива, Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива, Технология растительных масел	Обучающийся должен уметь составлять технологические схемы, компоновку оборудования и проводить расчеты с учетом особенностей технологии производства по глубокой переработке сырья и биотоплива. Обучающийся должен иметь навыки для самостоятельного составления технологических схем и рациональной организации производства, разработать рекомендации по повышению рентабельности продукции по глубокой переработке растительного сырья и производству биотоплива.	Использовать основы технологии обработки, хранения и переработки продукции для повышения эффективности перерабатывающей отрасли и производства пищевой продукции	Основы технологии глубокой переработки животного сырья происхождения
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Технология мяса и мясных продуктов	ТММР 4304	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	4	1	Микробиология, Основы научных исследований пищевых продуктов, Физико-химические методы обработки пищевых продуктов, Химия и биохимия пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств	Совершенствование знаний и профессиональной компетенции будущих специалистов, а также расширение кругозора о технологии мяса и мясных продуктов, Углубление технологии производства полуфабрикатов, управление деятельностью технологическими процессами, освоения техники экономичных расчетов при проектировании предприятий.	Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых мясных продуктов	Технология мяса, крупы и комбикормов
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Технология муки, крупы и комбикормов	ТМКК 4342	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	4	1	Зерноводство и теоретические основы перерабатывающих производств, Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива, Процессы и аппараты перерабатывающих производств, Технология последующей обработки зерна и жернушение, Элеваторно-складское хозяйство, обработка и хранение продукции растениеводства	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива	При изучении дисциплины особое внимание уделить принципам и методам технологии муки, крупы и комбикормов, теоретическим положениям, на которых базируются инженерные варианты технологических операций процессов очистки, подготовки и размола зерна и шелушения зерна крупяных культур, которые могут быть использованы в их последующей работе. Режимы очистки и подготовки зерна к переработке. Требования кучемольным и крупяным заводам к сырию. Правила организации и ведения технологических процессов на мельницах, крупы – и комбикормовых заводах.	Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых мясных продуктов	Технология мяса и мясных продуктов
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Техномический контроль, оценка качества и безопасность мясных и молочных продуктов	ТКОК ВММР 4261	БД	Компонент по выбору	9.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	4	1	Натуральная геометрия и инженерная графика, Процессы и аппараты пищевых продуктов, Тепловое и холодильное оборудование пищевого производства, Химия и биохимия пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств общественного питания	Организация контроля качества продуктов питания. Методы и средства контроля качества. Контроль качества молока сырого, питьевого молока и сливок. Оценка качества мороженого. Классификация сыров. Требования к сыру для сыроделия. Схемы ТХ и микробиологического контроля производства. Организация ТХК в молочной отрасли. Контрольно-калорийные приборы. Контроль качества готовых молочных изделий, контроль процесса посола и качества соевых и копченых изделий.	Организовать и осуществлять контроль качества, параметров технологических процессов и методы обработки сырья и готовой продукции	Техномический контроль, оценка качества и безопасность растениеводства
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Техномический контроль, оценка качества и безопасность растительных масел	ТКОК ВРР 4265	БД	Компонент по выбору	9.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	4	1	Зерноводство и теоретические основы перерабатывающих производств, Основы технологий по глубокой переработке сырья и производству биотоплива, Подъемно-транспортные устройства и вентиляционные устройства предприятий по хранению и переработке зерна, Химия и биохимия пищевых продуктов, Элеваторно-складское хозяйство, обработка и хранение продукции растениеводства	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива, Технология растительных масел	Технические требования к зерноперерабатывающим предприятиям, показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, контроль качества сырья, материалов и продуктов переработки на всех стадиях технологического процесса, прием совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требованиям к конечной продукции	Организовать и осуществлять контроль качества, параметров технологических процессов и методы обработки сырья и готовой продукции	Техномический контроль, оценка качества и безопасность мясных и молочных продуктов
В068 - «Производство продуктов питания»	6В07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) (триместр)	Технология продуктов общественного питания	ТРОР 4301	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технология пищевых перерабатывающих производств	4	2	Микробиология, Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Химия. Химия и биохимия пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий пищевых производств	Народная кухня и профессиональная кулинария. Современные тенденции развития общественного питания. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Технологические свойства сырья, Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, Классификация и ассортимент кулинарии в ресторанах и барах. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров	Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых мясных продуктов	Технология растительных масел

В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Технология растительных масел	TRM 4343	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технологии пищевых и перерабатывающих производств	4	2	Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива. Основы научных исследований пищевых продуктов. Основы технологии по глубокой переработке сырья и производству биотоплива. Процессы и аппараты перерабатывающих производств. Технический контроль, оценка качества и безопасность продукции растениеводства	Дипломная работа, Дипломный проект, Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива	Иметь навыки выбирать наиболее рациональные режимы хранения масличного сырья с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможные целевое назначение масличного сырья для наиболее рационального ее использования и реализации; знать теоретические основы производства высококачественных растительных масел; применять переловой опыт достижения науки для организации производства растительных масел.	Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых пищевых продуктов	Технология продуктов общественного питания
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Проектирование предприятий по переработке пищевых производств	PPRR 4306	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технологии пищевых и перерабатывающих производств	4	3	Оборудование производства пищевых продуктов. Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности. Товароведение пищевых продуктов	Дипломная работа, Дипломный проект	Проектирование предприятий пищевой промышленности и предприятий малой мощности по переработке мяса и молока. Технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий мясной промышленности, выбор и обоснование технических схем, продуктовой расцвет, расчет и подбор технологического оборудования, выполнение компоновки цехов и производственных зданий.	Оценивать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятий пищевой отрасли	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива
В068 - «Производство продуктов питания»	6B07201 - «Технология пищевых продуктов»	Очное (бакалавр 4 года) три семестр	Проектирование предприятий по переработке сырья и производству биотоплива	PPRR SBP 4356	ПД	Компонент по выбору	8.0	Бакалавр	Технологии пищевых и перерабатывающих производств	4	3	Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива. Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности. Пользовательские устройства и вентиляционные установки предприятий по хранению и переработке зерна	Дипломная работа, Дипломный проект	Рассматриваются основные этапы, принципы проектирования технологических схем по хранению, переработке растительного сырья и производству биотоплива. Приведены методы расчета и подбора основного технологического и транспортного оборудования, расчета количественного баланса технологического процесса производства продукции, проектирования внутрисовых коммуникаций.	Оценивать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятий пищевой отрасли	Проектирование предприятий по производству пищевых производств

Каталог элективных дисциплин утвержден на совете Технического факультета протокол № 10(Е) от 29 июня 2022 г.

Заведующий кафедры "Технология пищевых и перерабатывающих производств"

Какимов М.М.