

Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль)
Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения
(ФГОС ВО № 937 от 11.08.2020 г.)

Блок 1. Дисциплины (модули)		
Обязательная часть		
1	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники
2	Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин
3	Б1.О.03	Организация научных исследований
4	Б1.О.04	Методология науки о пище
5	Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения
6	Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
7	Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов
8	Б1.О.08	Профессиональный иностранный язык
9	Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения
10	Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания
11	Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок
12	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
13	Б1.О.13	Кадровая политика организации
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
14	Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных продуктов, и продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
15	Б1.В.02	Основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий
16	Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
17	Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		
18	Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран
19	Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		
20	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
21	Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		
22	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов
23	Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья
Блок 3. Государственная итоговая аттестация		
Базовая часть		
24	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД. Факультативы		
Вариативная часть		
25	ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли
26	ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов
27	ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения