

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность
(профиль) Технология мяса и мясных продуктов
(ФГОС ВО № 199 от 12.03.2015г.)**

Набор 2019, 2020 г.г.

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

| | |
|---------|---|
| Б1.Б.01 | Математика |
| Б1.Б.02 | Информатика |
| Б1.Б.03 | Основы общей и неорганической химии |
| Б1.Б.04 | Физическая культура и спорт |
| Б1.Б.05 | История |
| Б1.Б.06 | Социология |
| Б1.Б.07 | Правоведение |
| Б1.Б.08 | Физика |
| Б1.Б.09 | Органическая химия |
| Б1.Б.10 | Инженерная и компьютерная графика |
| Б1.Б.11 | Культурология |
| Б1.Б.12 | Русский язык и культура речи |
| Б1.Б.13 | Концепции современного естествознания |
| Б1.Б.14 | Иностранный язык |
| Б1.Б.15 | Биохимия |
| Б1.Б.16 | Аналитическая химия |
| Б1.Б.17 | Философия |
| Б1.Б.18 | Механика |
| Б1.Б.19 | Общая микробиология |
| Б1.Б.20 | Экология |
| Б1.Б.21 | Экономика |
| Б1.Б.22 | Физическая и коллоидная химия |
| Б1.Б.23 | Теплоэнергоснабжение предприятий |
| Б1.Б.24 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| Б1.Б.25 | Электротехника и электроника |
| Б1.Б.26 | Пищевая химия |
| Б1.Б.27 | Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители |
| Б1.Б.28 | Безопасность жизнедеятельности |
| Б1.Б.29 | Автоматизированные системы управления |

Вариативная часть

| | |
|---------|---|
| Б1.В.01 | Введение в профиль направления |
| Б1.В.02 | Основы научных исследований в производстве продуктов питания |
| Б1.В.03 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных |
| Б1.В.04 | Физиология питания |
| Б1.В.05 | Компьютерные технологии |
| Б1.В.06 | Общая технология отрасли |
| Б1.В.07 | Биологическая безопасность пищевых систем |
| Б1.В.08 | Маркетинг и бизнес-планирование |
| Б1.В.09 | Метрология и стандартизация в пищевой промышленности |
| Б1.В.10 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности |
| Б1.В.11 | Технология мяса и мясных продуктов |
| Б1.В.12 | Технологическое оборудование предприятий отрасли |
| Б1.В.13 | Проектирование предприятий отрасли |
| Б1.В.14 | Холодильная техника |
| Б1.В.15 | Реология |
| Б1.В.16 | Научно-исследовательская работа по профилю |

| | |
|-------------------|--|
| Б1.В.17 | Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд |
| Б1.В.18 | Экономика и управление производством |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Биоорганическая химия |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Промышленная экология |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Радиоактивное загрязнение пищевого сырья и продуктов питания |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Методы исследования мяса и мясных продуктов |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технологии продуктов питания |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Основы технологии функциональных продуктов питания |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Биотехнология в производстве мясопродуктов |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Технология пищевых концентратов |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Новые формы белковых продуктов |
| Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Научные основы переработки мяса и мясопродуктов |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения |
| Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Технология производства продуктов специального назначения |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Современные технологии переработки мяса |
| Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9 |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Безотходные технологии производства мясных продуктов |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Отходы производства мясной продукции и способы их переработки |
| Б1.В.ДВ.10 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10 |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Производственный контроль в мясной промышленности |
| Б1.В.ДВ.11 | Элективные курсы по физической культуре и спорту |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Общая физическая подготовка |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Спортивные игры |

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

| | |
|------------|--|
| БЗ.Б.01(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |
|------------|--|

ФТД. Факультативы

Вариативная часть

| | |
|----------|--|
| ФТД.В.01 | Пользователь электронной информационно-образовательной среды |
| ФТД.В.02 | Технология приготовления пищи |
| ФТД.В.03 | Культура питания |