

**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
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Биоорганическая химия
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Промышленная экология
Б1.В.ДВ.02.02	Радиоактивное загрязнение пищевого сырья и продуктов питания
<b>Б1.В.ДВ.03</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.04</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии продуктов питания
Б1.В.ДВ.04.02	Основы технологии функциональных продуктов питания
<b>Б1.В.ДВ.05</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Биотехнология в производстве мясопродуктов
<b>Б1.В.ДВ.06</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>
Б1.В.ДВ.06.01	Технология пищевых концентратов
Б1.В.ДВ.06.02	Новые формы белковых продуктов
<b>Б1.В.ДВ.07</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения
<b>Б1.В.ДВ.08</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>
Б1.В.ДВ.08.01	Технология производства продуктов специального назначения
Б1.В.ДВ.08.02	Современные технологии переработки мяса
<b>Б1.В.ДВ.09</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>
Б1.В.ДВ.09.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов
Б1.В.ДВ.09.02	Отходы производства мясной продукции и способы их переработки
<b>Б1.В.ДВ.10</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>
Б1.В.ДВ.10.01	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.10.02	Производственный контроль в мясной промышленности
<b>Б1.В.ДВ.11</b>	<b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>
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