

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)
по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения,
направленность (профиль) Технология продуктов питания
животного происхождения**

№ п.п.	Индекс	Наименование
	Блок 1.Дисциплины (модули)	
	Обязательная часть	
1.	Б1.О.01	Математика и математическая статистика
2.	Б1.О.02	Физика
3.	Б1.О.03	Физическая культура и спорт
4.	Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение
5.	Б1.О.05	Культурология
6.	Б1.О.06	Основы проектной деятельности
7.	Б1.О.07	Общая химия
8.	Б1.О.08	Иностранный язык
9.	Б1.О.09	Информатика
10.	Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)
11.	Б1.О.05	Культурология
12.	Б1.О.06	Основы проектной деятельности
13.	Б1.О.07	Общая химия
14.	Б1.О.08	Иностранный язык
15.	Б1.О.09	Информатика
16.	Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)
17.	Б1.О.11	Правоведение
18.	Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды
19.	Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика
20.	Б1.О.14	Пищевая микробиология
21.	Б1.О.15	Философия
22.	Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения
23.	Б1.О.17	Электротехника и электроника
24.	Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения
25.	Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения
26.	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств
27.	Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии
28.	Б1.О.22	Экономика
29.	Б1.О.23	Организационное поведение
30.	Б1.О.24	Общая и социальная психология
31.	Б1.О.25	Тепло- и хладотехника

32.	Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности
33.	Б1.О.27	Автоматизированные системы управления
34.	Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
35.	Б1.О.29	Производственный экологический контроль
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
36.	Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов
37.	Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России
38.	Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов
39.	Б1.В.04	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения
40.	Б1.В.05	Физиология питания
41.	Б1.В.06	Общая технология отрасли
42.	Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем
43.	Б1.В.08	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов
44.	Б1.В.09	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения
45.	Б1.В.10	Технология пищевых концентратов
46.	Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов
47.	Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов
48.	Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов
49.	Б1.В.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
50.	Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли
51.	Б1.В.16	Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения
52.	Б1.В.17	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
53.	Б1.В.18	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения
54.	Б1.В.19	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
55.	Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов
56.	Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
57.	Б1.В.ДВ.02.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей
58.	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии консервирования

		продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
59.	Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов
60.	Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
61.	Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения
62.	Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
63.	Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов
64.	Б1.В.ДВ.05.02	Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки
	Б1.В.ДВ.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту
65.	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка
66.	Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры
	Блок 3. Государственная итоговая аттестация	
67.	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД. Факультативные дисциплины	
	Обязательная часть	
68.	ФТД.01	Сырьевая база отрасли
69.	ФТД.02	Технология приготовления пищи
70.	ФТД.03	Технология сушки

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)
по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения,
направленность (профиль) Технология продуктов питания
животного происхождения
(год набора 2023)**

№ п.п.	Индекс	Наименование
	Блок 1.Дисциплины (модули)	
	Обязательная часть	
1.	Б1.О.01	Иностранный язык
2.	Б1.О.02	Математика и математическая статистика
3.	Б1.О.03	Основы российской государственности
4.	Б1.О.04	Физическая культура и спорт
5.	Б1.О.05	Русский язык, культура речи и деловое общение
6.	Б1.О.06	Культурология
7.	Б1.О.07	Основы проектной деятельности
8.	Б1.О.08	Химия
9.	Б1.О.08.01	Общая химия
10.	Б1.О.08.02	Органическая и аналитическая химия
11.	Б1.О.08.03	Физическая и коллоидная химия
12.	Б1.О.09	Физика
13.	Б1.О.10	Информатика
14.	Б1.О.11	История России
15.	Б1.О.12	Правоведение
16.	Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды
17.	Б1.О.14	Инженерная и компьютерная графика
18.	Б1.О.15	Пищевая микробиология
19.	Б1.О.16	Философия
20.	Б1.О.17	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения
21.	Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения
22.	Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения
23.	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств
24.	Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии
25.	Б1.О.22	Экономика
26.	Б1.О.23	Организационное поведение
27.	Б1.О.24	Общая и социальная психология
28.	Б1.О.25	Тепло, хладотехника и электротехника
29.	Б1.О.26.01	Основы военной подготовки
30.	Б1.О.26.02	Безопасность жизнедеятельности
31.	Б1.О.27	Автоматизированные системы управления

32.	Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
33.	Б1.О.29	Производственный экологический контроль
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
34.	Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов
35.	Б1.В.02	Развитие рыбоперерабатывающего комплекса России
36.	Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов
37.	Б1.В.04	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения
38.	Б1.В.05	Технологии приготовления теста для полуфабрикатов животного происхождения
39.	Б1.В.06	Физиология питания
40.	Б1.В.07	Общая технология отрасли
41.	Б1.В.08	Биологическая безопасность пищевых систем
42.	Б1.В.09	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов
43.	Б1.В.10	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения
44.	Б1.В.11	Технология пищевых концентратов
45.	Б1.В.12	Технология переработки рыбных ресурсов
46.	Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов
47.	Б1.В.14	Производство комбинированных пищевых продуктов
48.	Б1.В.15	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
49.	Б1.В.16	Технологическое оборудование предприятий отрасли
50.	Б1.В.17	Технология переработки молока и молочной продукции
51.	Б1.В.18	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
52.	Б1.В.19	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения
53.	Б1.В.20	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
54.	Б1.В.ДВ.01.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей
55.	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2

56.	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов
57.	Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
58.	Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов
59.	Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
60.	Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения
61.	Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
62.	Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов
63.	Б1.В.ДВ.05.02	Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки
	Б1.В.ДВ.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту
64.	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка
65.	Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры
	Блок 3.Государственная итоговая аттестация	
66.	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.Факультативные дисциплины	
67.	ФТД.01	Сырьевая база отрасли
68.	ФТД.02	Технология сушки
69.	ФТД.03	Функциональные продукты животного происхождения