

**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.)**

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	Тепло- энергоснабжение 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 2.Практики

Вариативная часть

Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.02.03(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.02.04(Пд)	Преддипломная практика

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

Б3.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