

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения
(ФГОС ВО № 936 от 11.08.2020 г.)**

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

Б1.О.01	Математика и математическая статистика
Б1.О.02	Физика
Б1.О.03	Физическая культура и спорт
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение
Б1.О.05	Культурология
Б1.О.06	Основы проектной деятельности
Б1.О.07	Общая химия
Б1.О.08	Иностранный язык
Б1.О.09	Информатика
Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.11	Правоведение
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.О.14	Общая микробиология
Б1.О.15	Философия
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения
Б1.О.17	Электротехника и электроника
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения
Б1.О.19	Тара, упаковка и маркировка для продуктов животного происхождения
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии
Б1.О.22	Экономика
Б1.О.23	Организационное поведение
Б1.О.24	Общая и социальная психология
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника
Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления
Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
Б1.О.29	Производственный экологический контроль

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов
Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России
Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов
Б1.В.04	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения
Б1.В.05	Физиология питания
Б1.В.06	Общая технология отрасли
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.В.08	Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.09	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения
Б1.В.10	Технология пищевых концентратов
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов
Б1.В.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли

- Б1.В.16 Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения
- Б1.В.17 Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
- Б1.В.18 Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения
- Б1.В.19 Экономика и организация производства продуктов животного происхождения
- Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
- Б1.В.ДВ.01.01 Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов
- Б1.В.ДВ.01.02 Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения
- Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
- Б1.В.ДВ.02.01 Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей
- 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**
- Б1.В.ДВ.03.01 Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов
- Б1.В.ДВ.03.02 Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы
- Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
- Б1.В.ДВ.04.01 Технологии производств продуктов специального назначения
- Б1.В.ДВ.04.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
- Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**
- Б1.В.ДВ.05.01 Безотходные технологии производства мясных продуктов
- 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**
- Б1.В.ДВ.06.01 Общая физическая подготовка
- Б1.В.ДВ.06.02 Спортивные игры

Блок 2. Практика

Обязательная часть

- Б2.О.01 **Учебная практика**
- Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика
- Б2.О.01.02(У) Ознакомительная (рассредоточенная) практика
- Б2.О.01.03(У) Технологическая практика
- Б2.О.01.04(У) Технологическая (рассредоточенная) практика

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б2.В.01 Производственная практика

- Б2.В.01.01(П) Организационно-управленческая практика
- Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа (рассредоточенная)
- Б2.В.01.03(Пд) Преддипломная практика

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

- Б3.01(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ФТД. Факультативы

Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД

- ФТД.В.01 Сырьевая база отрасли
- ФТД.В.02 Технология приготовления пищи
- ФТД.В.03 Технология сушки