

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль)  
Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения  
(ФГОС ВО №1487 от 21.11.2014г.)**

**Блок 1. Дисциплины (модули)**

**Базовая часть**

- Б1.Б.01           Философские проблемы науки и техники
- Б1.Б.02           Методика и методология преподавания в высшей школе
- Б1.Б.03           Деловой иностранный язык
- Б1.Б.04           Технология продуктов функционального назначения
- Б1.Б.05           Инновационное бизнес-планирование научных разработок

**Вариативная часть**

- Б1.В.01           Методика, методология и организация научных исследований
- Б1.В.02           Информационные технологии
- Б1.В.03           Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
- Б1.В.04           Управление качеством продукции
- Б1.В.05           Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий
- Б1.В.06           Научные основы производства новых мясных продуктов
- Б1.В.07           Технология консервирования продуктов животного происхождения
- Б1.В.08           Технологические ингредиенты в переработке мяса и мясных продуктов
- Б1.В.09           Холодильная техника и технология
- Б1.В.10           Биотехнология продуктов питания животного происхождения
- Б1.В.ДВ.01       **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
- Б1.В.ДВ.01.01    Инновационные технологии в производстве мясопродуктов
- Б1.В.ДВ.01.02    Оборудование и автоматизированное управление в производстве мясопродуктов
- Б1.В.ДВ.02       **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
- Б1.В.ДВ.02.01    Упаковочные материалы для продуктов животного происхождения
- Б1.В.ДВ.02.02    Патентование
- Б1.В.ДВ.03       **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**
- Б1.В.ДВ.03.01    Технологии переработки продуктов убоя
- Б1.В.ДВ.03.02    Рациональное использование вторичного сырья в производстве мясных продуктов
- Б1.В.ДВ.04       **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
- Б1.В.ДВ.04.01    Физико-химические и микробиологические процессы при производстве мясных продуктов
- Б1.В.ДВ.04.02    Санитарные и гигиенические нормы и правила в переработке мяса и мясопродуктов

**Блок 2. Практики**

**Вариативная часть**

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

**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        Основы технологии мясных изделий зарубежных стран
- ФТД.В.02        Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья животного происхождения

