

**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

