

**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 № 937 от 11.08.2020 г.)**

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин
Б1.О.03	Организация научных исследований
Б1.О.04	Методология науки о пище
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения
Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов
Б1.О.08	Деловой иностранный язык
Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок
Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных, рыбных и морепродуктов
Б1.В.02	Основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий
Б1.В.03	Кадровая политика организации
Б1.В.04	Рациональное использование вторичного сырья в производстве мясных, рыбных и морепродуктов
Б1.В.05	Современные направления переработки молочных продуктов
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран
Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки и хранения мясных, рыбных и морепродуктов
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве мясо-, рыбо- и морепродуктов
Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья

Блок 2. Практика

Обязательная часть

Б2.О.01 Учебная практика

Б2.О.01.01(У) Педагогическая

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б2.В.01 Производственная практика

Б2.В.01.01(П) Научно-исследовательская работа

Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа (рассредоточенная)

Б2.В.01.03(П) Технологическая практика

Б2.В.01.04(Пд) Преддипломная практика

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ФТД. Факультативы

Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД

ФТД.01 Общие тенденции развития отрасли

ФТД.02 Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов

ФТД.03 Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения