

Перечень дисциплин по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения

1	2	3
Блок 1. Дисциплины (модули)		
Обязательная часть		
1.	Б1.О.01	Иностранный язык
2.	Б1.О.02	Основы российской государственности
3.	Б1.О.03	Физическая культура и спорт
4.	Б1.О.04	Проектная деятельность
5.	Б1.О.05	Экология и охрана окружающей среды
6.	Б1.О.06	Русский язык, культура речи и деловое общение
7.	Б1.О.07	Культурология
8.	Б1.О.08	Правоведение
9.	Б1.О.09	Математические методы в инженерии
10.	Б1.О.10	Информатика
11.	Б1.О.11	История России
12.	Б1.О.12	Химия
13.	Б1.О.13	Информационные технологии проектирования и документооборота
14.	Б1.О.14	Пищевая микробиология
15.	Б1.О.15	Философия
16.	Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения
17.	Б1.О.17	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения
18.	Б1.О.18	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения
19.	Б1.О.19	Физиология питания
20.	Б1.О.20	Общая и социальная психология
21.	Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств
22.	Б1.О.22	Основы пищевой биотехнологии
23.	Б1.О.23	Экономика
24.	Б1.О.24	Организационное поведение
25.	Б1.О.25	Тепло, хладотехника и электротехника
26.	Б1.О.26	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения
27.	Б1.О.27	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
28.	Б1.О.28	Автоматизированные системы управления
29.	Б1.О.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
30.	Б1.О.30	Производственный экологический контроль
31.	Б1.О.31	Основы военной подготовки
32.	Б1.О.32	Безопасность жизнедеятельности
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
33.	Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов
34.	Б1.В.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов

35.	Б1.В.03	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения
36.	Б1.В.04	Технологии приготовления теста для полуфабрикатов животного происхождения
37.	Б1.В.05	Общая технология отрасли
38.	Б1.В.06	Биологическая безопасность пищевых систем
39.	Б1.В.07	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов
40.	Б1.В.08	Технология пищевых концентратов
41.	Б1.В.09	Технология переработки рыбных ресурсов
42.	Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов
43.	Б1.В.11	Производство комбинированных пищевых продуктов
44.	Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли
45.	Б1.В.13	Технология переработки молока и молочной продукции
46.	Б1.В.14	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения
47.	Б1.В.15	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения
48.	Б1.В.16	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		
49.	Б1.В.ДВ.01.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей
50.	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		
51.	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов
52.	Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		
53.	Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов
54.	Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы
Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		
55.	Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения
56.	Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		
57.	Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов
58.	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		
59.	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка
60.	Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры
Блок 3. Государственная итоговая аттестация		
61.	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД. Факультативные дисциплины		

