

**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
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>
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
<b>Б1.В.ДВ.03</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>
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