

## УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ), ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ

**Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль: Технология мяса и мясных продуктов**

**Форма: Очная**

**ФГОС ВО 3+**

История  
Иностранный язык  
Философия  
Безопасность жизнедеятельности  
Русский язык и культура речи  
Физика  
Органическая химия  
Неорганическая химия  
Аналитическая химия  
Правоведение  
Биохимия  
Общая микробиология и общая санитарная микробиология  
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности  
Информатика  
Экономика и управление производством  
Метрология и стандартизация  
Теплоэнергоснабжение предприятий  
Процессы и аппараты пищевых производств  
История и культура стран АТР  
Компьютерная графика  
Менеджмент и маркетинг  
Основы социологии  
Математика  
Физическая культура и спорт  
Методы исследования мяса и мясных продуктов  
Основы моделирования технологий мясных продуктов  
Микробиология мяса и мясных продуктов  
Тара и упаковка мяса и мясных продуктов  
Проектирование предприятий мясной отрасли  
Сенсорный анализ мясных продуктов  
Технологическое оборудование мясной отрасли  
Производственный контроль мяса и мясных продуктов  
Технология мясных продуктов с регулируемой структурой  
Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов  
Пищевые добавки в мясной отрасли  
Научные основы производства мясопродуктов  
Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов  
Технология мяса и мясных продуктов  
Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов  
Общая технология мясной отрасли  
Анатомия и гистология сырья животного происхождения  
Анализ новейших технологий продуктов питания  
Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения  
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту  
Организация и планирование пищевых производств  
Инновационный менеджмент

История техники и технологии пищевых производств  
История науки и производства  
Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов  
Основы систем автоматизированного проектирования  
Технология продуктов из мяса птицы  
Информационное обеспечение пищевых производств  
Введение в профессиональную деятельность  
История науки о питании  
Технология функциональных мясных продуктов  
Особенности технологии мясных продуктов функциональной направленности  
Технология разработки нормативной документации  
Ведение производственной документации в мясной отрасли  
Основы пищевых систем  
Основы биоэнергетики  
Основы оценки качества продуктов питания  
Основы биоорганической химии  
Методология разработки инновационных мясных продуктов  
Основы экспертизы продуктов питания  
Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений  
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  
Преддипломная практика  
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты  
Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения  
Социальная защита лиц с ограниченными возможностями