

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

### **4.3.3 Пищевые системы**

История и философия науки

Иностранный язык

Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Функционально-биологическая активность ВБР

Сенсорная квалиметрия

Методология и современные методы экспериментальных исследований в технологии обработки водных биологических ресурсов

Основы работы с грантами. Методология и дизайн грантовых проектов

Научные принципы регулирования состава и свойств пищевых дисперсных систем

Практика