

**Перечень дисциплин учебного плана по направлению
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
(2019 год начала подготовки)**

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Базовая часть

Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Иностранный язык
Б1.Б.03	Философия
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.Б.05	Экономика и управление производством
Б1.Б.06	Математика
Б1.Б.07	Информатика
Б1.Б.08	Химия
Б1.Б.08.01	Органическая химия
Б1.Б.08.02	Биохимия
Б1.Б.09	Физика
Б1.Б.10	Биология
Б1.Б.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.13	Общая микробиология и микробиология
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация
Б1.Б.15	Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий
Б1.Б.18	Реология
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления
Б1.Б.21	Физическая культура и спорт

Вариативная часть

Б1.В.01	Основы общей и неорганической химии
Б1.В.02	Аналитическая химия
Б1.В.03	Пищевая химия
Б1.В.04	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.05	Прикладная механика
Б1.В.06	Введение в технологию продуктов животного происхождения
Б1.В.07	Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов
Б1.В.08	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.09	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.В.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Б1.В.12	Технохимический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.В.13	Технология продуктов животного происхождения
Б1.В.13.01	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.13.02	Технология рыбы и рыбных продуктов
Б1.В.13.03	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.14	Товарная экспертиза продуктов животного происхождения
Б1.В.15	Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.В.16	Пищевая биотехнология
Б1.В.17	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья
Б1.В.19	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

- Б1.В.ДВ.01 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
 Б1.В.ДВ.01.01 История развития пищевой промышленности в России
 Б1.В.ДВ.01.02 Основы животноводства
 Б1.В.ДВ.02 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
 Б1.В.ДВ.02.01 Русский язык и культура речи
 Б1.В.ДВ.02.02 Культура общения
 Б1.В.ДВ.03 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**
 Б1.В.ДВ.03.01 Пищевые добавки функционального назначения
 Б1.В.ДВ.03.02 Биологически активные добавки
 Б1.В.ДВ.04 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
 Б1.В.ДВ.04.01 Технология функциональных продуктов животного происхождения
 Б1.В.ДВ.04.02 Технология функциональных продуктов растительного происхождения
 Б1.В.ДВ.05 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**
 Б1.В.ДВ.05.01 Современные технологии продуктов животного происхождения
 Б1.В.ДВ.05.02 Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
 Б1.В.ДВ.06 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**
 Б1.В.ДВ.06.01 Научные основы разработки новых товаров
 Б1.В.ДВ.06.02 Основы научных исследований
 Б1.В.ДВ.07 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**
 Б1.В.ДВ.07.01 Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах
 Б1.В.ДВ.07.02 Идентификация продуктов животного происхождения
 Б1.В.ДВ.08 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**
 Б1.В.ДВ.08.01 Педагогика и психология
 Б1.В.ДВ.08.02 Психология
 Б1.В.ДВ.09 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**
 Б1.В.ДВ.09.01 Переработка птицы и технология производства птицепродукции
 Б1.В.ДВ.09.02 Технология производства полуфабрикатов
 Б1.В.ДВ.10 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**
 Б1.В.ДВ.10.01 Менеджмент и маркетинг
 Б1.В.ДВ.10.02 Предпринимательство и бизнес
 Б1.В.ДВ.10.03 Технологическое предпринимательство
 Б1.В.ДВ.11 **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**
 Б1.В.ДВ.11.01 Теоретические основы товароведения и экспертизы
 Б1.В.ДВ.11.02 Физиология питания

Блок 2.В Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)

Вариативная часть

- Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
 Б2.В.02 (Н) Научно-исследовательская работа
 Б2.В.03 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
 Б2.В.04 (Пд) Преддипломная практика

Блок 3.Б Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

- Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Б3.Б.02 (Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ФТД. Факультативы

Вариативная часть

- ФТД.01 Закон об образовании
 ФТД.02 Осетинский язык и культура речи
 ФТД.03 Осетинский язык (базовый курс)