

**Перечень дисциплин учебного плана по направлению  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения  
(2017 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	<b>Химия</b>
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	<b>Технология продуктов животного происхождения</b>
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.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)