

## "Технология мяса и мясных продуктов"

Индекс	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>	
<b>Обязательная часть</b>	
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История России
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.06	Информатика
Б1.О.07	Цифровые технологии в АПК
Б1.О.08	Культура речи и деловое общение
Б1.О.09	Правоведение
Б1.О.10	Экономическая теория
Б1.О.11	Сельскохозяйственная экология
Б1.О.12	Математика
Б1.О.13	Физика
Б1.О.14	<b>Химия</b>
Б1.О.14.01	Неорганическая и аналитическая химия
Б1.О.14.02	Органическая и физколлоидная химия
Б1.О.14.03	Биологическая химия
Б1.О.15	Биология
Б1.О.16	Инженерная и компьютерная графика
Б1.О.17	Прикладная механика
Б1.О.18	Электротехника и электроника
Б1.О.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.20	Общая, санитарная и пищевая микробиология
Б1.О.21	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции
Б1.О.23	Производство продукции животноводства
Б1.О.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Б1.О.25	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения
Б1.О.26	Физиология питания
Б1.О.27	Автоматизация технологических процессов и производства
Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
Б1.О.29	Технология продуктов птицеводства
Б1.О.30	Технология рыбы и рыбных продуктов
Б1.О.31	Технология продуктов пчеловодства
Б1.О.32	Технология производства продуктов детского питания
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность

Б1.В.03	Экономика и организация предприятий АПК
Б1.В.04	<b>Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"</b>
Б1.В.04.01	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.04.02	Основы биотехнологии переработки мяса
Б1.В.04.03	Технологическое оборудование мясной отрасли
Б1.В.04.04	Технология замораживания пищевых продуктов
Б1.В.04.05	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли
Б1.В.04.06	Переработка побочных продуктов мясной промышленности
Б1.В.04.07	Технология переработки молока и молочных продуктов
Б1.В.05	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Консервирование
Б1.В.ДВ.02.02	Микробные технологии на перерабатывающих предприятиях
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>	
ФТД.01	Основы российской государственности
ФТД.02	Культурология
ФТД.03	Антиэкстремистское законодательство