

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 24.12.2021 12:05:35
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, форма обучения – очная, год начала подготовки – 2019

1 курс 1 семестр

1. Иностранный язык
2. История (История России, Всеобщая история)
3. Математика
4. Биология гидробионтов
5. Информатика и информационные технологии
6. Физическая культура и спорт
7. Общая и неорганическая химия
8. Введение в профессию
9. Физика

Дисциплины по выбору студента:

-

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:

1. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол
3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: волейбол
4. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура

1 курс 2 семестр

1. Иностранный язык
2. Биология с основами экологии
3. Русский язык и культура речи
4. Аналитическая химия
5. Органическая химия и химия биологически активных веществ
6. Основы научных исследований
7. Научно-техническая и инженерная этики
8. Научные системы формирования полноценного питания

Дисциплины по выбору студента:

1. Научно-технические инновации в пищевой промышленности
2. Научные основы технологических процессов

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:

1. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол
3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: волейбол
4. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура

Учебная практика:

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

2 курс 3 семестр

1. Основы переработки сырья животного происхождения
2. Биохимия
3. Химия пищи
4. Правоведение

5. Пищевая биотехнология
6. Энергообеспечение на предприятиях пищевой промышленности
7. Философия
8. Сырье и материалы в пищевой промышленности
9. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
10. Бухгалтерский учет в пищевой промышленности
11. Менеджмент и маркетинг

Дисциплины по выбору студента:

-

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:

1. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол
3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: волейбол
4. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура

2 курс 4 семестр

1. Основы переработки сырья животного происхождения
2. Метрология, стандартизация и сертификация
3. Безопасность жизнедеятельности
4. Микробиология продуктов питания животного происхождения
5. Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности
6. Ветсанэкспертиза
7. Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания
8. Санитария и гигиена пищевых производств
9. Сенсорный анализ продуктов питания

Дисциплины по выбору студента:

1. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
2. Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности
3. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
4. Современные методы исследований

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:

1. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол
3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: волейбол
4. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура

3 курс 5 семестр

1. Реология
2. Автоматизированные системы управления и моделирования
3. Переработка вторичного пищевого сырья
4. Технология молока и молочных продуктов
5. Технология мяса и мясных продуктов
6. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
7. Организация защиты объектов интеллектуальной собственности
8. Процессы и аппараты пищевых производств

Дисциплины по выбору студента:

-

Факультативы:

1. Национальные молочные продукты

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:

1. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол
3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: волейбол
4. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура

3 курс 6 семестр

1. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
2. Технология молока и молочных продуктов
3. Технология мяса и мясных продуктов
4. Технологическое оборудование пищевых производств
5. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности
6. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Дисциплины по выбору студента:

1. Биологическая безопасность пищевых систем
2. Продовольственная безопасность
3. Технологии полуфабрикатов продуктов питания животного происхождения
4. Технологии пищевых жиров

Факультативы:

1. Национальные мясные продукты

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:

1. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол
3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: волейбол
4. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура

Производственная практика:

1. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая

4 курс 7 семестр

1. Технология молока и молочных продуктов
2. Технология мяса и мясных продуктов
3. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
4. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности

Дисциплины по выбору студента:

1. Тара и упаковка пищевых продуктов
2. Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности
3. Технологии детских продуктов питания
4. Технологии диетических продуктов питания
5. Консервирование пищевых продуктов
6. Барьерные технологии

4 курс 8 семестр

1. Технохимический и микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
2. Организация и управление производством

Дисциплины по выбору студента:

1. Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья

2. Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств

Производственная практика:

1. Производственная практика: научно-исследовательская работа
2. Производственная преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача Государственного экзамена

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты