

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:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971d1290e2

Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

1 Курс

1. Иностранный язык
2. История (История России, Всеобщая история)
3. Математика
4. Физика
5. Информатика и информационные технологии
6. Биология с основами экологии
7. Правоведение
8. Сырье и материалы в пищевой промышленности
9. Русский язык и культура речи
10. Неорганическая и аналитическая химия
11. Органическая и биологическая химия
12. Физическая культура и спорт
13. Введение в профессию
14. Научно-техническая и инженерная этика
15. Научные системы формирования полноценного питания
16. Санитария и гигиена пищевых производств
17. Основы научных исследований
18. Сенсорный анализ продуктов 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: 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

1. Философия
2. Основы переработки сырья животного происхождения
3. Энергообеспечение на предприятиях пищевой промышленности
4. Реология
5. Автоматизированные системы управления и моделирования
6. Процессы и аппараты пищевых производств
7. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
8. Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения
9. Пищевая биотехнология
10. Безопасность жизнедеятельности
11. Пищевая микробиология
12. Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности
13. Метрология, стандартизация и сертификация
14. Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания

Дисциплины по выбору студента:

1. Научно-техническое моделирование функциональных продуктов
2. Технология копчения продуктов животного происхождения
3. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
4. Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности
5. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
6. 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: Адаптивная физическая культура

3 курс

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров
2. Технологическое оборудование пищевых производств
3. Организация защиты объектов интеллектуальной собственности
4. Организация и управление производством
5. Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения
6. Технология молока и молочных продуктов
7. Технология мяса и мясных продуктов

8. Переработка вторичного пищевого сырья
9. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
10. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности

Дисциплины по выбору студента:

1. Биологическая безопасность пищевых систем
2. Продовольственная безопасность
3. Технология полуфабрикатов
4. Технологии пищевых жиров

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: Адаптивная физическая культура

Факультативы:

1. Национальные молочные продукты
2. Национальные мясные продукты

Производственная практика:

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

4 Курс

1. Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения
2. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности
3. Технология молока и молочных продуктов
4. Технология мяса и мясных продуктов
5. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов

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. Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья
6. Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств
7. Консервирование пищевых продуктов
8. Барьерные технологии

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