

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:
f31e6db16690784ab6b50e364da21991ab24642c

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

1 курс

1. Иностранный язык
2. История
3. Математика
4. Информатика и информационные технологии
5. Физика
6. Биология с основами экологии
7. Русский язык и культура речи
8. Общая и неорганическая химия
9. Философия
10. Физическая культура и спорт
11. Научно-техническая и инженерная этики
12. Введение в профессию
13. Анатомия и гистология с/х животных

Дисциплины по выбору студента:

-

Учебная практика:

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

2 курс

1. Биология гидробионтов
2. Аналитическая химия
3. Органическая химия и химия биологически активных веществ
4. Биохимия
5. Микробиология продуктов питания животного происхождения
6. Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности
7. Химия пищи
8. Правоведение
9. Пищевая биотехнология
10. Переработка вторичного пищевого сырья
11. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
12. Основы научных исследований
13. Менеджмент и маркетинг
14. Энергообеспечение на предприятиях пищевой промышленности
15. Метрология, стандартизация и сертификация
16. Основы животноводства

Дисциплины по выбору студента:

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

3 курс

1. Безопасность жизнедеятельности
2. Реология
3. Основы переработки сырья животного происхождения
4. Автоматизированные системы управления и моделирования
5. Научные системы формирования полноценного питания
6. Сырье и материалы в пищевой промышленности
7. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров
8. Технология мяса и мясных продуктов
9. Технологическое оборудование пищевых производств
10. Процессы и аппараты пищевых производств

Дисциплины по выбору студента:

1. Научно-техническое моделирование продуктов животного происхождения со сложным сырьевым составом
2. Технологии копчения молочных и мясных продуктов
3. Биологическая безопасность пищевых систем
4. Продовольственная безопасность
5. Консервирование пищевых продуктов
6. Барьерные технологии

Факультативы:

7. 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

4 курс

1. Ветсанэкспертиза
2. Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания
3. Технохимический и микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
4. Санитария и гигиена пищевых производств
5. Технология мяса и мясных продуктов
6. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
7. Организация защиты объектов интеллектуальной собственности
8. Бухгалтерский учет в пищевой промышленности

Дисциплины по выбору студента:

1. Тара и упаковка пищевых продуктов
2. Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности
3. Технологии полуфабрикатов продуктов питания животного происхождения
4. Технологии пищевых жиров
5. Технологии детских продуктов питания
6. Технологии диетических продуктов питания

Факультативы:

Национальные мясные продукты

Производственная практика:

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

5 курс

1. Сенсорный анализ продуктов питания
2. Технология молока и молочных продуктов
3. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
4. Организация защиты объектов интеллектуальной собственности
5. Организация и управление производством

Дисциплины по выбору студента:

6. Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья
7. 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