

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:
f31e6db16690784ab6b50e5640a190d73d1

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

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. Русский язык и культура речи
8. Неорганическая и аналитическая химия
9. Органическая и биологическая химия
10. Физическая культура и спорт
11. Научно-техническая и инженерная этика
12. Введение в профессию
13. Научные системы формирования полноценного питания
14. Сырье и материалы в пищевой промышленности

Учебная практика:

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

2 курс

1. Безопасность жизнедеятельности
2. Философия
3. Реология
4. Основы переработки сырья животного происхождения
5. Пищевая микробиология
6. Правоведение
7. Основы научных исследований
8. Пищевая биотехнология
9. Санитария и гигиена пищевых производств
10. Научное обоснование технологии функциональных продуктов питания
11. Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности
12. Автоматизированные системы управления и моделирования
13. Процессы и аппараты пищевых производств
14. Сенсорный анализ продуктов питания
15. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

Дисциплины по выбору студента:

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

3 курс

1. Переработка вторичного пищевого сырья
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров
3. Метрология, стандартизация и сертификация
4. Энергообеспечение на предприятиях пищевой промышленности
5. Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения
6. Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения

Дисциплины по выбору студента:

1. Тара и упаковка пищевых продуктов
2. Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности
3. Научно-техническое моделирование функциональных продуктов
4. Технология копчения продуктов животного происхождения
5. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
6. Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности
7. Биологическая безопасность пищевых систем
8. Продовольственная безопасность
9. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
10. Современные методы исследований
11. Барьерные технологии
12. Консервирование пищевых продуктов

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

4 курс

1. Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения
2. Технология молока и молочных продуктов
3. Технология мяса и мясных продуктов

4. Технологии продукции из рыбы и морепродуктов
5. Технологическое оборудование пищевых производств
6. Организация защиты объектов интеллектуальной собственности
7. 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
3. Технология полуфабрикатов
4. Технологии пищевых жиров
5. Технологии детских продуктов питания
6. Технологии диетических продуктов питания

Производственная практика:

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

Факультативы:

1. Национальные молочные продукты
2. Национальные мясные продукты

5 курс

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

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