

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:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971d1104d

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. Информатика
5. Физика
6. Русский язык и культура речи
7. Биология с основами экологии
8. Неорганическая и аналитическая химия
9. Органическая и биологическая химия
10. Физическая культура и спорт
11. Философия
12. Введение в профессию
13. Пищевая микробиология
14. Правоведение
15. Психология инклюзивной коммуникации
16. Научные системы формирования полноценного питания
17. Реология
18. Основы экономической безопасности
19. Основы финансовой грамотности

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:

Ознакомительная практика

2 Курс

1. Иностранный язык
2. Безопасность жизнедеятельности
3. Основы управления персоналом
4. Пищевая биотехнология
5. Основы переработки сырья животного происхождения
6. Процессы и аппараты пищевых производств

7. Основы конструирования рабочих механизмов машин в пищевой промышленности
8. Автоматизированные системы управления и моделирования
9. Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения
10. Технология продуктов питания функционального назначения
11. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
12. Метрология, стандартизация и сертификация
13. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
14. Санитария и гигиена пищевых производств

Дисциплины по выбору студента:

1. Научно-техническое моделирование функциональных продуктов
2. Научно-технические инновации в пищевой промышленности
3. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
4. Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности

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:

Технологическая практика

3 курс

1. Технологическое оборудование пищевых производств
2. Технология молока и молочных продуктов
3. Технология мяса и мясных продуктов
4. Технология продукции из рыбы и морепродуктов
5. Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения
6. Биологическая безопасность пищевых систем
7. Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения
8. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности
9. Сенсорный анализ продуктов питания
10. Переработка вторичного пищевого сырья
11. Теоретические основы товароведения и экспертизы

продовольственных товаров

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:

Производственная технологическая практика

4 Курс

1. Экономика, организация и управление производством
2. Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения
3. Технология молока и молочных продуктов
4. Технология мяса и мясных продуктов
5. Технология продукции из рыбы и морепродуктов
6. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности

Дисциплины по выбору студента:

1. Тара и упаковка пищевых продуктов
2. Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности
3. Технологии продуктов из нетрадиционного мясного сырья
4. Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств
5. Технология полуфабрикатов
6. Технология копчения продуктов животного происхождения

Производственная практика:

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

Подготовка к сдаче и сдача Государственного экзамена

Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы