

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Масалов Владимир Николаевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 19.09.2023 15:52:07  
Уникальный программный ключ:  
f31e6db16690784ab6b50e564da2697141100d

**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
6. Биология с основами экологии
7. Культура речи и деловое общение
8. Неорганическая и аналитическая химия
9. Физическая культура и спорт
10. Введение в профессию
11. Введение в проектную деятельность
12. Реология
13. Сырьевая база отрасли
14. Основы экономической безопасности и финансовой грамотности
15. Химия пищи
16. Органическая и биологическая химия
17. Философия
18. Правоведение
19. Психология инклюзивной коммуникации
20. Нутрициология
21. Пищевая микробиология

**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

**Практики:**

Ознакомительная практика

**2 курс**

1. Иностранный язык
2. Безопасность жизнедеятельности
3. Пищевая биотехнология
4. Основы переработки сырья животного происхождения
5. Введение в информационные технологии
6. Компьютерное проектирование
7. Процессы и аппараты пищевых производств
8. Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности

9. Автоматизированные системы управления и моделирования
10. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
11. Технология продуктов питания функционального назначения
12. Метрология, стандартизация, сертификация
13. Техническое регулирование и управление качеством
14. Основы управления персоналом
15. 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

**Практики:**

Технологическая практика

### 3 курс

1. Основы научных исследований
2. Технологическое оборудование пищевых производств
3. Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения
4. Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения
5. Технология молока и молочных продуктов
6. Технология мяса и мясных продуктов
7. Технология продукции из рыбы и морепродуктов
8. Биологическая безопасность пищевых систем
9. Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения
10. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности
11. Переработка вторичного пищевого сырья
12. 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

**Практики:**

Технологическая практика

**4 курс**

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

**Дисциплины по выбору студента:**

1. Тара и упаковка пищевых продуктов
2. Упаковочные решения 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

**Практики:**

1. Научно-исследовательская работа
2. Преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы