

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 России
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. Компьютерное проектирование
13. Сырьевая база отрасли
14. Основы экономической безопасности и финансовой грамотности
15. Органическая и биологическая химия
16. Философия
17. Правоведение
18. Психология инклюзивной коммуникации
19. Нутрициология
20. Пищевая микробиология
21. Основы российской государственности

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. Химия пищи
3. Безопасность жизнедеятельности
4. Пищевая биотехнология
5. Основы военной подготовки
6. Основы научных исследований
7. Основы переработки сырья животного происхождения
8. Введение в информационные технологии
9. Процессы и аппараты пищевых производств

10. Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности
11. Автоматизированные системы управления и моделирования
12. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
13. Технология продуктов питания функционального назначения
14. Метрология, стандартизация, сертификация
15. Техническое регулирование и управление качеством
16. Основы управления персоналом
17. 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. Технологическое оборудование пищевых производств
2. Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения
3. Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения
4. Генетические технологии в пищевой промышленности
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