

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 19.09.2023 15:56:47
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da2697141200d

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. Органическая и биологическая химия
12. Философия
13. Правоведение
14. Психология инклюзивной коммуникации
15. Нутрициология

Практики:

Ознакомительная практика

2 курс

1. Иностранный язык
2. Безопасность жизнедеятельности
3. Пищевая биотехнология
4. Пищевая микробиология
5. Химия пищи
6. Реология
7. Сырьевая база отрасли
8. Введение в информационные технологии
9. Компьютерное проектирование
10. Процессы и аппараты пищевых производств
11. Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности
12. Основы экономической безопасности и финансовой грамотности
13. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
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

Практики:

Технологическая практика

3 курс

1. Основы научных исследований
2. Технологическое оборудование пищевых производств
3. Автоматизированные системы управления и моделирования
4. Основы переработки сырья животного происхождения
5. Технология продукции из рыбы и морепродуктов
6. Технология продуктов питания функционального назначения
7. Метрология, стандартизация, сертификация
8. Техническое регулирование и управление качеством
9. Биологическая безопасность пищевых систем
10. Переработка вторичного пищевого сырья
11. Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Дисциплины по выбору студента:

1. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
2. Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности

Факультативы:

Национальные молочные продукты

4 курс

1. Введение в проектную деятельность
2. Физико-химические основы производства продуктов животного происхождения
3. Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения
4. Менеджмент и маркетинг в области производства продуктов питания животного происхождения
5. Технология молока и молочных продуктов
6. Технология мяса и мясных продуктов
7. Технология продукции из рыбы и морепродуктов
8. 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

Факультативы:

Национальные мясные продукты

Практики:

Технологическая практика

5 курс

1. Технология молока и молочных продуктов
2. Технология мяса и мясных продуктов
3. Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения
4. Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности

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