

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 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. Основы военной подготовки
11. Введение в профессию
12. Введение в проектную деятельность
13. Органическая и биологическая химия
14. Философия
15. Психология инклюзивной коммуникации
16. Основы российской государственности

**Практики:**

Ознакомительная практика

**2 курс**

1. Иностранный язык
2. Правоведение
3. Нутрициология
4. Химия пищи
5. Пищевая микробиология
6. Компьютерное проектирование
7. Пищевая биотехнология
8. Основы экономической безопасности и финансовой грамотности
9. Введение в информационные технологии
10. Процессы и аппараты пищевых производств
11. Основы конструирования рабочих механизмов машин пищевой промышленности
12. Сырьевая база отрасли
13. Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения
14. Метрология, стандартизация, сертификация
15. Основы управления персоналом
16. 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

**Практики:**

Технологическая практика

### 3 курс

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

**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