

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:
f31e6db16690784ab6b50e561236971f124641c

Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения (заочное)

1 курс

1. Методология и методика научного исследования
2. Иностранный язык делового и профессионального общения
3. Управление проектами
4. Управление качеством и система НАССР пищевой продукции
5. Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции
6. Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности
7. Прижизненное формирование свойств сырья животного происхождения

Дисциплины по выбору студента:

1. Основы инженерного творчества и патентоведения
2. Современные методы научно-технического поиска
3. Материальные ресурсы в пищевой промышленности
4. Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания
5. Пищевые и биологически активные добавки
6. Нетрадиционные виды сырья в производстве продуктов животного происхождения

Факультативы:

Синбиотики в продуктах животного происхождения

Учебная практика:

1. Учебная педагогическая практика
2. Учебная технологическая практика

Производственная практика:

Производственная педагогическая практика

2 курс

1. Организация и управление коллективом
2. Организация образовательной деятельности и методика преподавания специальных дисциплин
3. Проектирование и маркетинг продуктов питания
4. Научно-технологические процессы формирования качественных показателей продуктов питания
5. Фальсификация продуктов питания животного происхождения
6. Способы создания функциональных продуктов питания

7. Научно-технологические основы хранения сырья и пищевых продуктов

Дисциплины по выбору студента:

1. Технологии ферментированных пищевых продуктов
2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания

Факультативы:

1. Технологии переработки гидробионтов

Производственная практика:

Производственная технологическая практика

3 курс

Производственная практика:

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

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты