

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 19.09.2023 16:03:04
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da269710229d

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

1 курс

1. Методология и методика научного исследования
2. Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
3. Управление проектами
4. Управление качеством и система НАССР пищевой продукции
5. Деловые и межкультурные коммуникации
6. Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции
7. Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности
8. Прижизненное формирование свойств сырья животного происхождения
9. Генетические модификаты в продуктах питания

Дисциплины по выбору студента:

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

Практика:

1. Технологическая практика
2. Педагогическая практика

Факультатив:

Синбиотики в продуктах животного происхождения

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

Факультатив:

Технологии переработки гидробионтов

Практика:

Технологическая практика

3 курс

Практика:

1. Научно-исследовательская работа
2. Преддипломная практика

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