

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

1 курс

1. Математическое моделирование
2. Философские проблемы науки и техники
3. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
4. Технологии холодильной обработки продуктов питания
5. Управление качеством продукции
6. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях
7. Научные основы питания
8. Нутрициология
9. Маркетинг и проектирование продуктов питания с заданными свойствами и составом
10. Основы педагогического мастерства
11. Физико-химические основы производства продуктов питания животного происхождения
12. Методология НИР
13. Техника и методология исследования свойств сырья и готовой продукции
14. Разработка научно-технической документации в пищевой промышленности
15. Технология лечебного и профилактического питания
16. Материальные ресурсы в пищевой промышленности
17. Основы инженерного творчества и патентоведения
18. Фальсификация продуктов питания животного происхождения
19. Теория и практика обогащения продуктов питания
20. Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания
21. Барьерные технологии в пищевой промышленности

Практика:

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая

2 курс

1. Экологическая безопасность проектируемых функциональных продуктов животного происхождения
2. Экономика и организация деятельности на перерабатывающих предприятиях
3. Способы создания функциональных продуктов питания
4. Нетрадиционные виды сырья в производстве продуктов животного происхождения

5. Полимерные упаковочные материалы
6. Современные технологии упаковки пищевых продуктов

Практика:

Научно-исследовательская работа

Производственная преддипломная практика

ГИА Государственная итоговая аттестация