

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ), ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья

Форма: Заочная

ФГОС ВО 3++

История России
Иностранный язык
Философия
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура и спорт
Русский язык и культура речи
Физика
Неорганическая химия
Органическая химия
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Правоведение
Биохимия
Общая микробиология
Информатика
Экономика пищевых предприятий
Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия
Процессы и аппараты пищевых производств
Производственный менеджмент
Основы социологии
Математика
Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения
Основы моделирования технологий продуктов из сырья животного происхождения
Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
Тара и упаковка продуктов животного происхождения
Проектирование предприятий мясной и рыбной отрасли
Научные основы производства продуктов из сырья животного происхождения
Сенсорный анализ продуктов из сырья животного происхождения
Технологическое оборудование рыбной и мясной отрасли
Производственный контроль продуктов животного происхождения
Анализ новейших технологий продуктов животного происхождения
Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения
Организация и планирование пищевых производств
История техники и технологии пищевых производств
Товароведческая экспертиза продуктов животного происхождения
Введение в профессиональную деятельность
Технология разработки нормативной документации
Основы пищевых систем
Технологическое нормирование в рыбной отрасли
Санитарная микробиология
Физиология питания
Управление качеством продуктов питания на основе принципов ХАССП
Социальная защита лиц с ограниченными возможностями
Технология функциональных продуктов питания животного происхождения
Технология продуктов животного происхождения с регулируемой структурой
Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства

Анатомия и гистология сырья животного происхождения
Основы рыболовства и аквакультуры
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Технология переработки водорослей
Сырьевая база рыбной отрасли
Безопасность производства рыбных и мясных продуктов
Технология продуктов из водных биоресурсов
Технология мяса и мясных продуктов
Технология первичной переработки убойных животных
Технология продуктов из мяса птицы
Технология эмульсионных мясных продуктов
Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
Переработка вторичного сырья водных биоресурсов
Ветеринарно-санитарный контроль в мясной отрасли
Оперативное управление пищевым предприятием
Основы оценки качества продуктов животного происхождения
Особенности переработки сырья дальневосточного бассейна
Технология пищевых продуктов из тихоокеанской сельди и лососевых
Учебная практика: тип- ознакомительная практика
Производственная практика: тип - преддипломная практика
Производственная практика: тип - технологическая практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Эстетика и пищевые продукты из сырья животного происхождения
Основы систем автоматизированного проектирования