

Информация об учебных предметах, курсах,
дисциплинах (модулях) и использовании при
реализации образовательных программ ЭО и ДОТ

*РЭ - использование электронного обучения и дистанционных
образовательных технологий*

-	з.е.	Курс 1		Курс 2	
	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Блок 1. Дисциплины (модули)					
Обязательная часть					
Философия и методология научных исследований	3	3	22		
Профессиональный иностранный язык	2	2	15		
Информационные технологии профессиональной деятельности	2	2	16		
Методы исследований в технологии продуктов питания	4	4	28		
Право интеллектуальной собственности	2	2	18		
Математическое моделирование проектирования продуктов питания	2	2	16		
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	2	2	15		
Управление человеческими ресурсами	2	2	18		
Управление качеством продуктов питания	3	3	20		
Основы преподавания профессиональных дисциплин	2			2	22
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Методология проектирования продуктов питания	4	4	24		
Перспективные направления технологии продуктов питания	2	2	18		
Инновационная деятельность пищевого предприятия	2	2	16		
Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания	2	2	16		
Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	4			4	22
Элективные модули	22	10	62	12	80
Технология продуктов из водных биологических ресурсов	22	10	62	12	80
Современные проблемы переработки ВБР	4	4	22		
Производство продукции из ВБР	6	2	18	4	26
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4	4	22		
Сырьевая база отрасли	4	4	22		
Рациональное использование ВБР	4	4	22		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			2	16
Повышение эффективности производства продуктов из ВБР	2			2	16
Товароведение продуктов из ВБР	2			2	16
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4			4	22
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР	4			4	22
Идентификация продуктов из ВБР	4			4	22
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	2			2	16
Интенсификация технологии продуктов из ВБР	2			2	16

Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия	2			2	16
Технология мясных и молочных продуктов	22	10	62	12	84
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	4	4	22		
Производство продукции из мяса и молока	6	2	18	4	26
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4	4	22		
Сырьевая база мясо-молочной отрасли	4	4	22		
Рациональное использование мясного и молочного сырья	4	4	22		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			2	20
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	2			2	20
Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия	2			2	20
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	2			2	16
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	2			2	16
Товароведение продуктов из мяса и молока	2			2	16
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	4			4	22
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока	4			4	22
Идентификация продуктов из мяса и молока	4			4	22
Блок 2.Практика					
Обязательная часть					
Учебная практика	12	12			
Технологическая практика	12	12			
Производственная практика	42	6		36	
Научно-исследовательская работа	9	6		3	
Педагогическая практика	3			3	
Научно-исследовательская работа	12			12	
Преддипломная практика	18			18	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6			6	
ФТД.Факультативы					
Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)	2	2			
Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)	2	2			