

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

РЭ - использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

Наименование	з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4			4	6		
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР	4			4	6		
Идентификация продуктов из ВБР	4			4	6		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	2			2	4		
Интенсификация технологии продуктов из ВБР	2			2	4		
Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия	2			2	4		
Технология мясных и молочных продуктов	22	4	2	18	28		
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	4	4	2				
Производство продукции из мяса и молока	6			6	10		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4			4	4		
Сырьевая база мясо-молочной отрасли	4			4	4		
Рациональное использование мясного и молочного сырья	4			4	4		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			2	4		
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	2			2	4		
Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия	2			2	4		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	2			2	4		
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	2			2	4		
Товароведение продуктов из мяса и молока	2			2	4		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	4			4	6		
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока	4			4	6		
Идентификация продуктов из мяса и молока	4			4	6		
Блок 2.Практика							
Обязательная часть							
Учебная практика	12	6		6			
Технологическая практика	12	6		6			
Производственная практика	42	9		12		21	
Научно-исследовательская работа	21	9		12			
Педагогическая практика	3					3	
Преддипломная практика	18					18	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6					6	
ФТД.Факультативные дисциплины							
Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)	2	2	2				
Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)	2	2	2				