|  |
| --- |
| «Утверждаю»Начальник УО КГТУим. И. Раззакова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сыдыков Ж.Д.«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.  |

**Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой**

**«Технология производства продуктов питания» за 2020-21 учебный год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Семестр** | **Дисциплина** | **Кред.** | **Всего****часов** | **Всего ауд.** | **Лк.** | **Лб.** | **Пр.** | **Сем.** | **СРС** | **Направление** |
| 3 сем. | Пищевая химия  | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | 740200-Технология и производство продуктов питания животного происхождения (ТПППЖП)(МЛ), (МС)740100- Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (ХМК)  |
| 3 сем. | Первичная обработка пищевого сырья животного происхождения | 5 | 150 | 64 | 32 | 16 | 16 |  | 86 | ТПППЖПМЛ |
| 3 сем. | Химический контроль качества пищевых продуктов | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | ТПППЖПМЛ, МС |
| 3 сем.  | Введение в технологию (Основы животноводства) | 2 | 60 | 32 | 16 |  | 16 |  | 28 | ТПППЖПМЛ |
| 4 сем | Учебная (Вводная) практика | 5 | 150 |  |  |  |  |  |  | ТПППЖП, ТПППРС, МЛ, МС, ХМК |
| 4 сем.  | Пищевая микробиология II | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППЖП, ТПППРСМЛ, МС, ХМК |
| 4 сем.  | Введение в науку о пищевых продуктах животного происхождения (Научные основы переработки молочного сырья) | 5 | 150 | 80 | 32 | 32 | 16 |  | 70 | ТПППЖПМЛ |
| 5 сем. | Наука о питании и функциональные пищевые компоненты | 4 | 120 | 48 | 32 | 16 |  |  | 72 | ТПППЖП, ТПППРСМЛ, МС, ХМК |
| 5 сем. | Общая технология молока и молочных продуктов | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППЖПМЛ, МС |
| 5 сем. | Общая технология мяса и мясных продуктов | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППЖПМЛ, МС |
| 5 сем.  | Контроль качества готовой продукции (по отраслям). Органолептический анализ | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | ТПППЖП, ТПППРСМЛ, МС, ХМК |
| 5 сем.  | Сырье (Состав и свойства молочного сырья) | 5 | 150 | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | ТПППЖПМЛ |
| 6 сем.  | Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств | 3 | 90 | 48 | 32 |  | 16 |  | 42 | ТПППЖПМЛ, МС |
| 6 сем.  | Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 |  |  | 42 | ТПППЖПМЛ, МС |
| 6 сем.  | Контроль качества готовой молочной продукции | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППЖПМЛ |
| 6 сем. | Спецтехнология I (Технология цельномолочной продукции) | 5 | 150 | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | ТПППЖПМЛ |
| 6 сем. | Спецтехнология II (Технология сыра) | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | ТПППЖПМЛ |
| 6 сем.  | Производственная практика | 5 | 150 |  |  |  |  |  |  | ТПППЖП, ТПППРС, Биотехнология МЛ, МС, ХМК, БТ |
| 7 сем. | Проектирование пищевых производств | 3 | 90 | 48 | 16 |  | 32 |  | 42 | ТПППЖПБиотехнология МЛ, МС, БТ |
| 7 сем. | Упаковочная технология | 5 | 150 | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | ТПППЖП, ТПППРСМЛ, МС, ХМК |
| 7 сем. | Устойчивое производство в пищевой промышленности | 4 | 120 | 32 | 32 |  |  |  | 88 | ТПППЖП, ТПППРСМЛ, МС, ХМК |
| 7 сем. | Спецтехнология III (Технология сливочного масла) | 6 | 180 | 80 | 48 | 32 |  |  | 100 | ТПППЖПМЛ |
| 8 сем.  | Разработка новых молочных продуктов | 5 | 150 | 64 |  | 64 |  |  | 86 | ТПППЖПМЛ |
| 8 сем. | Проект (Научные и проектные исследования) | 5 | 150 | 64 |  | 64 |  |  | 86 | ТПППЖП, ТПППРС, Биотехнология МЛ, МС, ХМК, БТ |
| 8 сем. | Предквалифицированная практика | 5 | 150 |  |  |  |  |  |  | ТПППЖП, ТПППРС, БиотехнологияМЛ, МС, ХМК, БТ |
| 3 сем. | Первичная обработка пищевого сырья животного происхождения | 5 | 150 | 64 | 32 | 16 | 16 |  | 86 | ТПППЖПМС |
| 3 сем.  | Введение в технологию (Основы животноводства) | 2 | 60 | 32 | 16 |  | 16 |  | 28 | ТПППЖПМС |
| 4 сем. | Введение в науку о пищевых продуктах животного происхождения (Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных) | 5 | 150 | 64 | 32 | 16 | 16 |  | 86 | ТПППЖПМС |
| 4 сем. | Основы научных исследований | 5 | 150 | 64 | 32 | 16 | 16 |  | 86 | ТПППЖП, Биотехнология МЛ, МС, БТ |
| 5 сем. | Сырье (Физико–химические и биохимические основы переработки мясного сырья) | 5 | 150 | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | ТПППЖПМС |
| 6 сем. | Контроль качества готовой мясной продукции | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППЖПМС |
| 6 сем.  | Спецтехнология I (Технология переработки продуктов убоя) | 5 | 150 | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | ТПППЖПМС |
| 6 сем.  | Спецтехнология II (Холодильная технология) | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | ТПППЖПМС |
| 7 сем. | Спецтехнология III (Технология мясных продуктов) | 6 | 180 | 96 | 48 | 48 |  |  | 84 | ТПППЖПМС |
| 8 сем. | Разработка новых мясных продуктов | 5 | 150 | 64 |  | 64 |  |  | 86 | ТПППЖПМС |
| 4 сем.  | Введение в технологию (ХМК) | 2 | 60 | 32 | 16 | 16 |  |  | 28 | ТПППРС ХМК |
| 4 сем.  | Введение в науку о пищевых продуктах растительного происхождения (Послеуборочные технологии) | 5 | 150 | 64 | 32 | 16 | 16 |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 5 сем. | Общая технология отрасли | 5 | 150 | 80 | 32 | 48 |  |  | 70 | ТПППРС ХМК |
| 5 сем. | Специальная микробиология | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 5 сем. | Технология производства кондитерских изделий | 7 | 210 | 112 | 48 | 48 | 16 |  | 98 | ТПППРС ХМК |
| 5 сем.  | Пищевые добавки и БАВ | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 6 сем. | Технология мучных кондитерских изделий (КР) | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 6 сем. | Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 6 сем. | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | 6 | 180 | 96 | 48 | 48 |  |  | 84 | ТПППРС ХМК |
| 6 сем. | Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств | 4 | 120 | 48 | 32 |  | 16 |  | 72 | ТПППРС ХМК |
| 6 сем. | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | ТПППРС ХМК |
| 7 сем.  | Основы проектирования предприятий | 4 | 120 | 64 | 32 |  | 32 |  | 56 | ТПППРС ХМК |
| 7 сем.  | Технология производства макаронных изделий (КП) | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 7 сем.  | Основы научных исследований | 4 | 120 | 32 | 16 | 16 |  |  | 88 | ТПППРС ХМК |
| 8 сем.  | Управление качеством на пищевых предприятиях | 5 | 150 | 80 | 48 |  | 32 |  | 70 | ТПППРС ХМК |
| 8 сем. | Разработка новых продуктов ХМК | 5 | 150 | 64 |  | 64 |  |  | 86 | ТПППРС ХМК |
| 3 сем. | Пищевая химия  | 3 | 90 | 48 | 32 | 16 |  |  | 42 | БТ |
| 3 сем.  | Микробиология II/ Спец. микробиология | 6 | 180 | 80 | 32 | 48 |  |  | 100 | БТ |
|  | Основы биотехнологии | 6 | 180 | 96 | 48 |  | 48 |  | 84 | БТ |
| 4 сем | Учебная (Вводная) практика | 4 | 120 |  |  |  |  |  |  | БТ |
| 4 сем. | Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов  | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | БТ |
| 5 сем.  | Биотехнология промышленных продуцентов | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | БТ |
| 5 сем.  | Оборудование биотехнологических производств | 6 | 180 | 96 | 48 |  | 48 |  | 84 | БТ |
| 5 сем.  | Биоконверсия и биобезопасность | 4 | 120 | 80 | 48 | 32 |  |  | 40 | БТ |
| 5 сем.  | Инструментальные методы в биотехнологии / Методы исследования в биотехнологии (пищевой) | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | БТ |
| 5 сем.  | Промышленная биотехнология (КР) | 4 | 120 | 48 | 32 | 16 |  |  | 72 | БТ |
| 5 сем.  | Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической промышленности | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | БТ |
| 6 сем. | Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств | 3 | 90 | 48 | 32 |  | 16 |  | 42 | БТ |
| 6 сем | Биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции (мясомолочное производство) | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | БТ |
| 6 сем | Биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции (бродильное производство) 1, 2 | 7 | 210 | 128 | 64 | 64 |  |  | 82 | БТ |
| 6 сем | Биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции (хлебопекарное производство) | 5 | 150 | 64 | 32 | 32 |  |  | 86 | БТ |
| 6 сем | Генетика | 4 | 120 | 64 | 32 |  | 32 |  | 56 | БТ |
| 7 сем. | Технологический менеджмент в биотехнологии | 5 | 150 | 64 | 32 |  | 32 |  | 86 | БТ |
| 7 сем. | Клеточная биотехнология | 4 | 120 | 64 | 32 |  | 32 |  | 56 | БТ |
| 7 сем. | Контроль качества и безопасность сырья и продуктов питания | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | БТ |
| 7 сем. | Основы молекулярной биологии и генной инженерии | 4 | 120 | 64 | 32 |  | 32 |  | 56 | БТ |
| 7 сем. | Обогащение пищевых продуктов микронутриентами | 4 | 120 | 64 | 32 | 32 |  |  | 56 | БТ |
| 7 сем. | Проектирование биотехнологических производств (кисломолочных) (КП) | 7 | 70 | 48 | 16 |  | 32 |  | 22 | БТ |
| 7 сем. | Проектирование биотехнологических производств (бродильных) | 70 | 48 | 16 |  | 32 |  | 22 | БТ |
| 7 сем. | Проектирование биотехнологических производств (хлебопекарных) | 70 | 48 | 16 |  | 32 |  | 22 | БТ |
| 7 сем. | Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической промышленности | 5 | 150 | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | БТ |
| 7 сем. | Биотехнология получения детских продуктов |  |  | 80 | 48 | 32 |  |  | 70 | БТ |

15.02.2021г.

Зав. кафедрой ТППП Мусульманова М.М.

Согласовано:

Декан ТФ д.х.н., проф. Джунушалиева Т.Ш.

Председатель УМС Рысбаева И.А.