Кафедра ТППиПКП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Курс | Примечание |
| по направлению 100800 "Товароведение" | | |
| по профилю "Товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации" | | |
| Микробиология | 2 |  |
| Товароведение однородных групп продовольственных товаров | 4 |  |
| по специальности 036401 "Таможенное дело" | | |
| Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) (2 сем.) | 1 | Совместно с МиТЭ |
| по направлению 240700-62 "Биотехнология" | | |
| по профилю "Биотехнология" | | |
| Применение ЭВМ в профессиональной деятельности | 1 |  |
| Общая биология и микробиология | 2 |  |
| Экологическая безопасность при биохимической переработке растительного сырья | 2 |  |
| Биотехнологические основы переработки растительных отходов | 2 |  |
| Химия биологически активных веществ | 3 |  |
| Молекулярная биотехнология | 3 |  |
| Основы биологических исследований | 3 |  |
| Основы биотехнологии | 2 |  |
| Основы прикладной молекулярной биотехнологии | 3 |  |
| Теоретические основы биотехнологии | 3 |  |
| Пищевая биотехнология | 3 |  |
| Метрология, стандартизация и сертификация в биотехнологической отрасли | 3 |  |
| Химия пищи | 3 |  |
| Химия компонентов пищевых систем | 3 |  |
| Проектирование биохимических предприятий | 4 |  |
| Технологическое оборудование предприятий биотехнологии | 4 |  |
| Экологическая биотехнология | 4 |  |
| Фармацевтическая биотехнология | 4 |  |
| Биотехнологические основы химических производств | 4 |  |
| Технохимический контроль и учёт биотехнологических производств | 4 |  |
| Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 4 |  |
| Агробиотехнология | 4 |  |
| Основы переработки растительного сырья | 4 |  |
| по направлению 260100-62 "Продукты питания из растительного сырья" | | |
| по профилю "Технология бродильных производств и виноделие" | | |
| Применение ЭВМ в профессиональной деятельности | 1 |  |
| Физико-химические и биотехнологические основы отрасли | 1 |  |
| Микробиология | 2 |  |
| Микробиологические процессы в основном и дополнительном сырье | 2 |  |
| Пищевая микробиология | 2 |  |
| Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 2 |  |
| Введение в технологию продуктов питания | 2 |  |
| Способы контроля, очистки и подготовки воды | 3 |  |
| Водоподготовка | 3 |  |
| Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 |  |
| Пищевая химия | 3 |  |
| Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 3 |  |
| Общая технология бродильной отрасли | 3 |  |
| Технология бродильных производств | 3 |  |
| Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой промышленности | 3 |  |
| Биотехнологические основы бродильных производств | 3 |  |
| Биотехнология бродильных производств | 3 |  |
| Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли | 4 |  |
| Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | 4 |  |
| Технологическое оборудование бродильных производств | 4 |  |
| Проектирование предприятий бродильной отрасли | 4 |  |
| Химия природного сырья бродильных производств | 4 |  |
| Переработка сырья бродильных производств | 4 |  |
| Организация управления качеством продукции на предприятиях бродильной отрасли | 4 |  |
| Товароведение и экспертиза продуктов отрасли | 4 |  |
| Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья | 4 |  |
| Плодово-ягодное сырьё и принципы его переработки | 4 |  |
| Химия бродильных производств | 4 |  |
| Химические основы бродильнонго производства | 4 |  |
| по профилю "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" | | |
| Применение ЭВМ в профессиональной деятельности | 1 |  |
| Физико-химические и биотехнологические основы отрасли | 1 |  |
| Микробиология | 2 |  |
| Микробиологические процессы в основном и дополнительном сырье | 2 |  |
| Химия компонентов растительного сырья | 2 |  |
| Пищевая микробиология | 2 |  |
| Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 2 |  |
| Введение в технологию продуктов питания | 2 |  |
| Способы контроля, очистки и подготовки воды | 3 |  |
| Водоподготовка | 3 |  |
| Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 |  |
| Пищевая химия | 3 |  |
| Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 3 |  |
| Технология жиров и ПАВ | 3 |  |
| Химия жиров | 3 |  |
| Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой промышленности | 3 |  |
| Технологическое оборудование предприятий масло-жировой отрасли | 4 |  |
| Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли | 4 |  |
| Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | 4 |  |
| Проектирование предприятий масло-жировой отрасли | 4 |  |
| Научные подходы в создании рецептур новых продуктов бытовой химии | 4 |  |
| Современные технологии парфюмерно-косметических продуктов | 4 |  |
| Управление качеством на предприятиях масло-жировой и парфюмерной промышленности | 4 |  |
| Товароведение и экспертиза продуктов масло-жировой отрасли | 4 |  |
| Технология и химия парфюмерной продукции и косметических средств | 4 |  |
| Основы производства парфюмерной продукции и косметических средств | 4 |  |
| Технология и химия продуктов бытовой химии | 4 |  |
| Производство продуктов бытовой химии | 4 |  |
| по профилю "Технология продуктов общественного питания" | | |
| Применение ЭВМ в профессиональной деятельности | 1 |  |
| Физико-химические и биотехнологические основы отрасли | 1 |  |
| Микробиология | 2 |  |
| Микробиологические процессы в основном и дополнительном сырье | 2 |  |
| Пищевая микробиология | 2 |  |
| Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 2 |  |
| Введение в технологию продуктов питания | 2 |  |
| Способы контроля, очистки и подготовки воды | 3 |  |
| Водоподготовка | 3 |  |
| Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 |  |
| Пищевая химия | 3 |  |
| Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 3 |  |
| Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой промышленности | 3 |  |
| Основы экспертизы продукции общественного питания | 3 |  |
| Технохимический контроль и учёт производства | 4 |  |
| Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | 4 |  |
| Холодильная техника и технология | 4 |  |
| Товароведение и экспертиза продуктов отрасли | 4 |  |
| по профилю "Технология переработки и хранения зерна" | | |
| Применение ЭВМ в профессиональной деятельности | 1 |  |
| Физико-химические и биотехнологические основы отрасли | 1 |  |
| Микробиология | 2 |  |
| Микробиологические процессы в основном и дополнительном сырье | 2 |  |
| Пищевая микробиология | 2 |  |
| Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 2 |  |
| Введение в технологию продуктов питания | 2 |  |
| Способы контроля, очистки и подготовки воды | 3 |  |
| Водоподготовка | 3 |  |
| Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 |  |
| Пищевая химия | 3 |  |
| Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 3 |  |
| Зерноведение | 3 |  |
| Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой промышленности | 3 |  |
| Специальное материаловедение | 3 |  |
| Технология переработки зерна | 3 |  |
| Технологическое оборудование зерноперерабатывающей промышленности | 3 |  |
| Подъёмно-транспортные устройства | 3 |  |
| Механизмы переработки зернового сырья | 3 |  |
| Технология хранения зерна и зерносушение | 4 |  |
| Технология элеваторной промышленности | 4 |  |
| Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | 4 |  |
| Вентиляционные установки и пневмотранспорт | 4 |  |
| Технологическое оборудование предприятий зерноперерабатывающей отрасли | 4 |  |
| Проектирование предприятий зерноперерабатывающей отрасли | 4 |  |
| Организация и управление качеством на зерноперерабатывающих предприятиях | 4 |  |
| Товароведение и экспертиза продуктов отрасли | 4 |  |
| Технология муки, крупы и комбикормов | 4 |  |
| Технология переработки зернового сырья | 4 |  |
| по профилю "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" | | |
| Применение ЭВМ в профессиональной деятельности | 1 |  |
| Физико-химические и биотехнологические основы отрасли | 1 |  |
| Микробиология | 2 |  |
| Микробиологические процессы в основном и дополнительном сырье | 2 |  |
| Пищевая микробиология | 2 |  |
| Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 2 |  |
| Введение в технологию продуктов питания | 2 |  |
| Способы контроля, очистки и подготовки воды | 3 |  |
| Водоподготовка | 3 |  |
| Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 3 |  |
| Пищевая химия | 3 |  |
| Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 3 |  |
| Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 3 |  |
| Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой промышленности | 3 |  |
| Технология муки и хлебопекарных дрожжей | 3 |  |
| Основы переработки зерна | 3 |  |
| Технологическое оборудование хлебопекарной, кондитерской и макаронной отрасли | 4 |  |
| Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли | 4 |  |
| Методы исследований свойств сырья и готовой продукции | 4 |  |
| Проектирование предприятий хлебопекарной и макаронной отрасли | 4 |  |
| Биотехнологические основы хлебопекарного производства | 4 |  |
| Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов хлебопечения | 4 |  |
| Хлебопекарные улучшители и практика их применения | 4 |  |
| Современные технологии производства хлебобулочных изделий на предприятиях малой и средней мощности | 4 |  |
| Современные технологии хлебобулочных изделий | 4 |  |
| Управление качеством на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности | 4 |  |
| Товароведение и экспертиза хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 4 |  |
| Технология хлебопекарного производства | 4 |  |
| Основы производства хлебобулочных изделий | 4 |  |
| Основы реологии | 4 |  |
| Структурно-механические свойства реологических систем | 4 |  |