

№	Название дисциплины	Распределение по курсам и семестрам																								Закрепленная кафедра	Трудоемкость, в включая контроль, в УЕ								
		По семестрам			Часов			В том числе			1 курс				2 курс				3 курс				5 курс					6 курс							
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты Курсовые работы	Всего	Всего по ГОСу	Аудиторные	КСР	Сам. работа	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		9 сем		19 нед				А сем		19 нед		В сем		14 нед	
										Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР			Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР
1134 ДНМ Цикл дисциплин направления																																			
Ф.1	современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	9			160	160	40	120														30	10									28	4,9		
Ф.2	история и методология науки о пище	9			110	110	30	80														26	4								28	3,4			
Ф.3	Компьютерные технологии в науке и образовании	9			110	110	36	74														12	12	12							17	3,4			
Ф.4	Пищевая микробиология	А			160	160	40	120																	30	10					36	4,9			
Ф.5	Физиология питания	А			160	160	40	120																	30	10					28	4,9			
Р.1	микробиологические и биохимические основы производства продуктов питания	А	А		217	217	90	127																	60	10	20				28	6,8			
!!!	Всего: Ф=62% Р=19% В=19%	6	1		917	917	276	641														68	12	26		120	20	30			28,3				
ДНМ.В.1 Дисциплины по выбору																																			
1	Современные стабилизаторы в пивобезалкогольной промышленности		В		117	117	30	87																					30		28	3,6			
2	Методика оценки современного состояния рынка напитков		В		117	117	30	87																				30		28	3,6				
ДНМ.В.2 Дисциплины по выбору																																			
1	Математическое моделирование объектов исследования		А		100	100	30	70																		10	20				17	3,2			
2	Специализированные компьютерные технологии		А		100	100	30	70																		10	20				17	3,2			
Всего по циклу		6	3		1134	1134	336	798														68	12	26		130	20	50		30		35,1			
900 СДМ Цикл специальных дисциплин																																			
Ф.1	методы исследования качества сырья и напитков		9		170	170	60	110														10	50								28	5,2			
Ф.2	Основы производства функциональных продуктов питания	9			80	80	20	60														16	4								28	2,6			
Ф.3	научные и практические основы получения напитков с повышенной стойкостью и пищевой ценностью	В	АВ		350	350	108	242																	40	18	40	10		28	10,9				
Всего: Ф=67% В=33%		2	3		600	600	188	412														26	50	4		40	18	40	10		18,7				
СДМ.В.1 Дисциплины по выбору																																			
1	Биологическ активные добавки в производстве напитков		В		150	150	46	104														10							30	6	28	4,6			
2	Анализ критических точек производства напитков и методы их контроля		В		150	150	46	104														10							30	6	28	4,6			
СДМ.В.2 Дисциплины по выбору																																			
1	Теоретически и практические аспекты сушки растительного сырья		В		150	150	46	104														10							30	6	28	4,6			
2	Кинетические закономерности развития микроорганизмов		В		150	150	46	104														10							30	6	28	4,6			
Всего по циклу		2	5		900	900	280	620														46	50	4		40	18	100	12	10		27,8			
468 НИРМ Научно-исследовательская работа																																			
1	научно-исследовательская работа в семестре		9АВ		468	468	98	370														4	36			40			18		28	14,3			
Всего: Ф=468 В=0		3			468	468	98	370														4	36			40			18		14,3				

