



Рабочий учебный план

Направление: 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья

Программа: Технология консервов и пищевых концентратов

Академическая степень: магистр
 Нормативный срок обучения: 2 года
 Форма обучения: по кредитной технологии (очно)

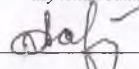
Код дисц.	Наименование дисциплин по примерному учебному плану	кафедра	кредиты	часы	Объем недельной аудиторной нагрузки по видам занятий, в час.																ОО/ОГ/ОВ
					Семестры																
					1 (ОС)				2 (BC)				3 (ОС)				4 (BC)				
					Лк	Лб	Пр	Кред.	Лк	Лб	Пр	Кред.	Лк	Лб	Пр	Кред.	Лк	Лб	Пр	Кред.	
Блок 1																					
M1.1	Общенаучный цикл																				
Базовая часть			20	450																	
M1.1.1	Технический английский язык	ИЯ	5	150			3	5													
M1.1.2	Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных	ТК	5	150	2		1	5													
M1.1.3	Педагогика и психология высшей школы	ИП	5	150	2		1	5													
M1.1.4	Философские проблемы науки и техники	ФиСН	5	150	2		1	5													
Вариативная часть			10	300																	
M1.1.P1	Сенсорный анализ пищевых продуктов	ТК	5	150				3				5									
M1.1.P2	Пищевая эпидемиология	ТК	5	150				2	1		5										
Дисциплины по выбору студента			5	150																	
M1.1.B1	Современные научные проблемы в пищевых и перерабатывающих отраслях	ТК	5	150	3			5										В			
M1.1.B2	Методология науки о пище	ТК	5	150	3			5										В			
Б1.2																					
Базовая часть			15	450																	
M1.2.1	Компьютерные технологии в науке, производстве, образовании	ПМ	5	150			3	5										О			
M1.2.2	Общие принципы создания и медико биологические основы производства пищевых продуктов	ТК	5	150				2		1	5							О			
M1.2.3	Биотехнология детских, диетических, алкогольных, безалкогольных напитков	ТК	5	150				2		1	5							О			
Вариативная часть			20	600																	
M1.2.P1	Анализ и контроль качества и безопасность пищевых продуктов	ТК	5	150							2		1	5				О			
M1.2.P2	Химия вкуса, цвета и аромата	ТК	5	150				2		1	5							О			
M1.2.P3	Методы идентификации и фальсификации пищевых продуктов	ТК	5	150							2		1	5				О			
M1.2.P4	Технология получения продуктов с различными сроками хранения	ТК	5	150							2		1	5				О			
Дисциплины по выбору студента			10	300																	
M1.2.B1	Продукты полуфункционального назначения	ТК	5	150							2		1	5				В			
M1.2.B2	Системы безопасности пищевых продуктов	ТК	5	150							2		1	5				В			
M1.2.B3	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	ТК	5	150							2		1	5				В			
M1.2.B4	Системы менеджмента качества	ТК	5	150							2		1	5				В			
Блок 2			20	600																	
M2.1	Производственная практика		5	150							5	5						О			
M2.2	Педагогическая практика		5	150									5	5				О			
M2.3	Научно-исследовательская практика		10	300											10	10		О			
Блок 3			20	600													20	О			
Итого:			120	3600				30			30			30			30				

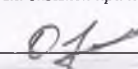
ОО - обязательные дисциплины определенного семестра

О - обязательные дисциплины без привязки к определенному семестру

В - дисциплины по выбору студента

Примечание: * - изучение данной дисциплины со сдачей Госэкзамена засчитывается как вступительный экзамен при поступлении в аспирантуру

Зав.кафедрой ТК  Коджегулова Д. А.

Декан ВШМ  Муров Ж. М.

Начальник УО  Дыканалиев К. М.