

Магистратура  
**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Направление: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

Специализация: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

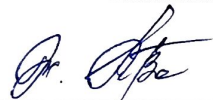
ТПИСХП-1-22(М)

№	Дисциплина	Кафедра	Форма контр.	Контр. раб.	ПО ПЛАНУ		АКАДЕМИЧЕСКИЕ ЧАСЫ						Инд. зан.
					Акад. часы	Кредит	ЛК	ЛБ	ПР/СЕМ	Интеракт.	СРС	Итого	
<b>1 курс, 1 семестр, 2022-2023 уч. год</b>													
1	Инновации и технологии в производстве кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	15	15	0	60	120	0
2	Инновации и технологии в производстве кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Курсовая работа	№2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Инновационные методы в хранения зерна и плодоовощной продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	15	15	0	60	120	0
4	Иностранный язык	Мировые языки	Экзамен	№1	60	2	0	0	30	0	30	60	0
5	Информационные технологии	Информатика	Экзамен	№1	60	2	15	15	0	0	30	60	0
6	Использовании достижения биотехнологии в переработке сельскохозяйственной продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	30	0	0	60	120	0
7	История и методология научного земледелия и животноводства	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	0	30	0	60	120	0
8	Моделирование и проектирование АПК	Технология переработки	Экзамен	№1	120	4	30	0	30	0	60	120	0

		сельскохозяйственной продукции											
9	Научно-исследовательская работа в семестре	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№2	30	1	0	0	30	0	0	30	0
10	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	60	2	15	15	0	0	30	60	0
11	Современные тенденции развития техники в пищевой промышленности	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	60	2	15	0	15	0	30	60	0
<b>1 курс, 2 семестр, 2022-2023 уч. год</b>													
1	Инновационные технологии в АПК	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	0	30	0	60	120	0
2	Инструментальные методы исследований	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	0	30	0	60	120	0
3	Использовании достижения биотехнологии в переработке сельскохозяйственной продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	60	2	15	15	0	0	30	60	0
4	Научно-исследовательская работа в семестре	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	60	2	0	0	60	0	0	60	0
5	Научно-педагогическая практика	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№2	180	6	0	0	180	0	0	180	0
6	Научные основы пищевой химии	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	60	2	15	15	0	0	30	60	0
7	Совершенствования технологии в переработки плодов и овощей	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	№1	120	4	30	15	15	0	60	120	0
8	Совершенствования технологии в	Технология переработки	Курсовая	№2	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	переработки плодов и овощей	сельскохозяйственной продукции	работа											
<b>2 курс, 3 семестр, 2023-2024 уч. год</b>														
1	Инновационные технологии в производстве растениеводческой продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	90	3	30	0	15	0	45	90	0	
2	Научно-исследовательская практика	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	600	20	0	0	600	0	0	600	0	
3	Научно-исследовательская работа в семестре	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	120	4	0	0	120	0	0	120	0	
4	Технология переработки мяса, молока и мясо-молочных продуктов	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	90	3	30	15	0	0	45	90	0	

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Исполнитель \_\_\_\_\_

**Магистратура**  
**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Направление: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"**  
**Специализация: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"**  
**ТПИСХП-1-23(М)**

№	Дисциплина	Кафедра	Форма контр.	Контр. раб.	ПО ПЛАНУ		АКАДЕМИЧЕСКИЕ ЧАСЫ					Инд. зан.	
					Акад. часы	Кредит	ЛК	ЛБ	ПР/СЕМ	Интеракт.	СРС		Итого
<b>1 курс, 1 семестр, 2023-2024 уч. год</b>													
1	Английский язык	Мировые языки	Экзамен	--	75	2,5	30	0	45	0	0	75	0
2	Инновационные технологии в АПК	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	0	16	0	0	32	0
3	Использование достижений биотехнологии в переработке сельскохозяйственной продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	16	0	0	0	32	0
4	История и методология научного земледелия и животноводства	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	0	16	0	0	32	0
5	Научно-исследовательская работа в семестре	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Промежуточный	№1	30	1	0	0	30	0	0	30	0
6	Нутрициология	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	16	0	0	0	32	0
7	Совершенствования технологии в переработки плодов и овощей	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	64	2,1	32	16	16	0	0	64	0

8	Современные проблемы науки и производства	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	48	1,6	32	16	0	0	0	48	0
<b>1 курс, 2 семестр, 2023-2024 уч. год</b>													
1	Инновационные технологии в производстве растениеводческой продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	16	0	0	0	32	0
2	Информационные технологии	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	16	0	0	0	32	0
3	Использование достижения биотехнологии в переработке сельскохозяйственной продукции	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	16	0	0	0	32	0
4	Научные основы пищевой химии	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	48	1,6	32	16	0	0	0	48	0
5	Перспективные технологии переработки муки и крупы	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	32	1,1	16	16	0	0	0	32	0
6	Производственная гигиена и HACCP	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Экзамен	--	64	2,1	32	32	0	0	0	64	0

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Исполнитель \_\_\_\_\_