

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.03.2025 15:32:27  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

## Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия			Форма аттестации по программе
			ЛК	ПР/ИА	СР	
1.	Пищевая микробиология	20	2	4	14	Зачет
2.	Водоподготовка в винодельческой промышленности	20	4	2	14	Зачет
3.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	20	4	2	14	Экзамен
4.	Процессы и аппараты пищевых производств	20	4	2	14	Зачет
5.	Пищевая химия	70	4	4	62	Экзамен
6.	Технология бродильных производств	30	4	4	22	Экзамен
7.	Химико-физические основы и общие принципы переработки растительного сырья	60	2	4	54	Экзамен
8.	Химико-технический контроль и учет на предприятиях виноделия	60	2	4	54	Экзамен
9.	Технологическое оборудование предприятий виноделия	20	2	2	16	Зачет
10.	Ведение технологических процессов винодельческого спиртового и ликероводочного производств	28	4	4	20	Экзамен
11.	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	20	2	2	16	Экзамен
12.	Аналитическая химия	60	4	2	54	Экзамен
13.	Мембранные технологии в бродильных производствах и виноделии	20	2	2	16	Зачет
14.	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях виноделия	20	2	2	16	Зачет
15.	Проектирование предприятий бродильных производств и виноделия	20	2	2	16	Зачет
16.	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли	20	2	2	16	Зачет
17.	<b>Итоговая аттестация по программе</b>	2	-	2	-	Экзамен
<b>Всего:</b>		<b>510</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>418</b>	