**Кафедра “Технология консервирования” (ТК)**

**ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН ЗАКРЕПЛЕННЫХ ЗА КАФЕДРОЙ**

**700600 — Стандартизация и сертификация пищевых продуктов**

1 Управление качеством на пищевых предприятиях

2 Система качества

3 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

4 Система безопасности продуктов в процессе производства

5 Стандартизация и сертификация услуг

6 Основы товароведение продовольственных товаров

7 Инновационные методы в системе сертификации и управлении качеством

8 Технология и организация продуктов питания

9 Инструментальные и экспресс методы контроля

10 Сертификация

11 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

12 Статистические методы в стандартизации

13 Основы технического регулирования

14 Пищевая химия и БАД

15 Микробиология

16 Квалиметрия

17 Нематериальные ресурсы в обеспечении качества

18 Биохимия

19 Маркировка, обозначение и информация для потребителей

20 Система аккредитации

21 Маркировка и обозначение товаров

22 Экологическая стандартизация и сертификация

23 Основы проектирования, конструирования и технологии

**740100- Технология и производства продуктов питания из растительного сырья**

1. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
2. Управление качеством на пищевых предприятиях
3. Технология сушки
4. Холодильная технология
5. Системы менеджмента безопасности
6. Пищевая биохимия
7. Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств
8. Пищевая химия
9. Пищевые добавки и БАД
10. Основы технологических процессов пищевых производств
11. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
12. Специальная микробиология
13. Технология консервирования
14. Технология пищеконцентратов
15. Технология производства детского и диетического питания
16. Общая технология отрасли
17. Основы биотехнологии
18. Современная тара и упаковка
19. Микробиология
20. Основы проектирования предприятий
21. Маркировка, обозначение и информация для потребителей
22. Мембранная технология
23. Функциональные продукты питания
24. Идентификация и фальсификация продовольственных продуктов

**740100 Технология бродильных производств и виноделие (ДОТ)**

1. Основы проектирования предприятий
2. Технология бродильных производств
3. Технология ликероводочных изделий
4. Технология виноделия
5. Общая технология отрасли
6. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
7. Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств
8. Основы биотехнологии
9. Пищевая химия и БАД
10. Химия вина
11. Пищевая биохимия
12. Микробиология
13. Мембранная технология
14. Маркировка, обозначение и информация для потребителей
15. Основы технологических процессов пищевых производств
16. Специальная микробиология
17. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
18. Ампелография
19. Технология безалкогольных напитков
20. Системы менеджмента безопасности
21. Нематериальные ресурсы в обеспечении качества
22. Система безопасности продуктов в процессе производства
23. Современная тара и упаковка
24. Управление качеством на пищевых предприятиях
25. Идентификация и фальсификация продовольственных продуктов

**650400 Технологические машины и оборудование**

1. Общая технология по отраслям
2. Микробиология

**740300 Технология продукции и организация общественного питания (ТФ) (ИСОП)**

1. Биохимия
2. Микробиология

**740200 Технология и производство продуктов питания из животного происхождения (ТФ) (ИСОП)**

1. Пищевая биохимия
2. Пищевая микробиология

**720200 Биотехнология**

1. Микробиология 1/ Общая микробиология
2. Биохимия

**650400 Технологические машины и оборудование (КГТИ)**

1. Основы научных исследований
2. Основы технологического производства
3. Прикладная пищевая аналитика

**740100- Технология и производства продуктов питания из растительного сырья(магистр)**

1. Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данны
2. Сенсорный анализ пищевых продуктов
3. Пищевая эпидемиология
4. Современные научные проблемы в пищевых и перерабатывающих отраслях
5. Методология наука о пище
6. Общие принципы создания и медикобиологические основы производства
7. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
8. Биотехнология детских, диетических, алкогольных, безалкогольных напитков
9. Анализ и контроль качества и безопасность пищевых продуктов
10. Химия вкуса, цвета и аромата
11. Методы идентификации и фальсификации пищевых продуктов
12. Технология получения продуктов с различными сроками хранения
13. Продукты полуфункционального назначения
14. Системы безопасности пищевых продуктов
15. Развитие новых технологий на основе рационального использование белков
16. Система менеджмента качества

**700600 — Стандартизация и сертификация пищевых продуктов(магистр)**

1. Современные проблемы стандартизации, сертификации и метрологии
2. Основы научных исследований, законодательная метрология
3. Система менеджмента качества безопасности продуктов питания
4. Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных
5. Информационная поддержка жизненного цикла продукции
6. Пищевая эпидемиология
7. Оценка соответствия пищевых продуктов
8. Современные проблемы обеспечения качества, безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов
9. Организация и технология испытаний качества и безопасности пищевой продукции
10. Метрологическое обеспечение производства пищевой продукци
11. Методика разработки нормативных документов
12. Основы интеллектуальной собственности
13. Экономика инновационных проектов
14. Современные проблемы инноватики
15. Управление качеством пищевой продукции
16. Подтверждение соответствия пищевой продукции