

Перечень дисциплин, выносимых на зимнюю экзаменационную сессию для студентов
торгово-технологического факультета очной формы обучения на 2017-2018 учебного года


направление подготовки 38.03.07 «Товароведение» 2 курс				
№ п/п	Наименование дисциплины	Зачет	Экзамен	Курсовая работа
1.	Информационное обеспечение коммерческой деятельности	+		
2.	Физическая культура	+		
3.	Анатомия пищевого сырья	+		
4.	Безопасность жизнедеятельности	+		
5.	Логистика	+		
6.	Иностранный язык		+	
7.	Физико-химические методы исследования		+	
8.	Теоретические основы товароведения и экспертизы		+	
9.	Основы микробиологии		+	
3 курс				
1.	Физическая культура	+		
2.	Коммерция	+		
3.	Холодильная техника	+		
4.	Международная торговля	+		
5.	Сенсорный анализ продовольственных товаров (за	+		
6.	Организация и управление коммерческой деятельностью			+
7.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров			+
8.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров		+	
9.	Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена		+	
10.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров		+	
11.	Организация и управление коммерческой деятельностью		+	
4 курс				
1.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	+		
2.	Таможенная экспертиза	+		
3.	Товарная информация	+		
4.	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения			+
5.	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения			+
6.	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения		+	
7.	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения		+	
8.	Товароведение и экспертиза субтропических и тропических товаров		+	
направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело» 2 курс				
1.	Иностранный язык	+		
2.	Физическая культура	+		
3.	История и культура народов КБР	+		
4.	Деловая риторика	+		
5.	Психология и педагогика	+		
6.	Коммерческая деятельность	+		

7.	Теоретические основы товароведения	+		
8.	Сервисная деятельность	+		
9.	Статистика		+	
10.	Теория и практика кооперации		+	
11.	Правоведение		+	
12.	Товароведение продовольственных товаров		+	
4 курс				
1.	Товарная информация	+		
2.	Мерчендайзинг	+		
3.	Коммерческий риск	+		
4.	Стратегическое планирование коммерческой деятельности	+		
5.	Информационные системы управления организациями	+		
6.	Организация торговой деятельности			+
7.	Рекламная деятельность		+	
8.	Организация торговой деятельности		+	
9.	Электронная коммерция		+	
10.	Биржевое дело		+	
направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 1 курс				
1.	Физическая культура и спорт	+		
2.	Русский язык и культура речи	+		
3.	Иностранный язык	+		
4.	Математика	+		
5.	Физика	+		
6.	Основы общей и неорганической химии	+		
7.	Теоретические основы инновационной политики	+		
8.	История		+	
9.	Философия		+	
10.	Инженерная и компьютерная графика		+	
11.	Аналитическая химия и ФХМА		+	
2 курс				
1.	Органическая химия	+		
2.	Сопротивление материалов	+		
3.	Физическая и коллоидная химия	+		
4.	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	+		
5.	Химия пищевых белков (зачет с оценкой)	+		
6.	Иностранный язык		+	
7.	Экономика		+	
8.	Информатика		+	
9.	Общее материаловедение		+	
3 курс				
1.	Пищевая микробиология	+		
2.	Правоведение	+		
3.	Детали машин и основы конструирования	+		
4.	Реология пищевого сырья (зачет с оценкой)	+		
5.	Процессы и аппараты пищевых производств			+
6.	Детали машин и основы конструирования			+
7.	Электротехника и электроника		+	
8.	Процессы и аппараты пищевых производств		+	
9.	Введение в ТПП		+	
10.	Технологическое оборудование отрасли		+	
4 курс				

1.	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (зачет с оценкой)	+		
2.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	+		
3.	Проектирование предприятий отрасли	+		
4.	Технология кондитерского производства	+		
5.	Оборудование малых предприятий	+		
6.	Технология национальных мучных изделий		+	
7.	Технология макаронного производства		+	
8.	Технологический контроль и учет на предприятиях отрасли		+	
9.	Технология макаронного производства			+
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология» продукции и организация ресторанного дела				
1 курс				
1.	Иностранный язык	+		
2.	Математика	+		
3.	Физика	+		
4.	Русский язык и культура речи	+		
5.	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	+		
6.	История		+	
7.	Неорганическая химия		+	
8.	Начертательная геометрия		+	
2 курс				
1.	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	+		
2.	Сопrotивление материалов	+		
3.	Санитария и гигиена питания	+		
4.	Управление качеством общественного питания	+		
5.	Микробиология	+		
6.	Холодильная техника и технология (зачет с оценкой)	+		
7.	Введение в специальность	+		
8.	Иностранный язык		+	
9.	Математика		+	
10.	Физическая и коллоидная химия		+	
3 курс				
1.	Безопасность жизнедеятельности	+		
2.	Правоведение	+		
3.	Детали машин и основы конструирования	+		
4.	Основы строительного дела на предприятиях общественного питания (зачет с оценкой)	+		
5.	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	+		
6.	Пищевые и биологически активные добавки (зачет с оценкой)	+		
7.	Процессы и аппараты пищевых производств		+	+
8.	Детали машин и основы конструирования			+
9.	Процессы и аппараты пищевых производств		+	
10.	Электротехника и электроника		+	
11.	Технология и организация услуг питания при туристических комплексах		+	
4 курс				
1.	Менеджмент	+		

2.	Организация производства и обслуживания на ПОП	+		
3.	Проектирование предприятий общественного питания (зачет с оценкой)	+		
4.	Исследовательская работа студентов	+		
5.	Технология производства мучных и кондитерских изделий	+		
6.	Оборудование малых предприятий	+		
7.	Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения		+	
8.	Технология рационального и диетического питания		+	
9.	Технология национальной и зарубежной кухни		+	
10.	Проектирование предприятий общественного питания			+


Декан факультета «Торгово-технологический», доцент

 /Т.Х.Глунов/

Перечень дисциплин, выносимых на зимнюю экзаменационную сессию для студентов торгово-технологического факультета очной формы обучения 2017-2018 учебного года

направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 1 год обучения				
№№ п/п	Наименование дисциплины	Зачет	Экзамен	Курсовая работа
1.	Философские вопросы естественных и технических наук	+		
2.	Компьютерные технологии в науке и образовании	+		
3.	Деловой иностранный	+		
4.	Психология и педагогика высшей школы	+		
5.	Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья (зачет с оценкой)	+		
6.	Химия вкуса цвета и аромата		+	
7.	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья		+	
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология» продукции и организация ресторанного дела 1 год обучения				
1.	Микробиология и эпидемиология в области питания	+		
2.	Математическое моделирование	+		
3.	Физиология питания	+		
4.	Методы контроля качества пищевых продуктов		+	
5.	Деловой иностранный язык		+	
6.	Философские проблемы науки и техники		+	
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология» продукции и организация ресторанного дела 2 год обучения				
1.	Компьютерные технологии в науке и образовании	+		
2.	Информационные технологии контроля качества сырья и готовой продукции	+		
3.	Современные аспекты производства продуктов детского питания	+		
4.	Организация производства и обслуживания на ПОП	+		
5.	Технология продуктов питания профилактического назначения (зачет с оценкой)	+		
6.	Современные методы исследования сырья и продукции питания		+	
7.	Научные основы технологии функциональных продуктов питания		+	
8.	Технология продуктов питания лечебного назначения		+	+

Декан факультета «Торгово-технологический», доцент

 /Г.Х.Глупов/