

**Перечень зачетов и экзаменов  
во II семестре 2020-2021 учебного года  
химико-технологического факультета**

Курс	Экзамены	Зачеты
1 курс	1. Математика 5 з.ед. 2. Информатика 4 з.ед. 3. Неорганическая химия 10 з.ед. 4. Физика 6 з.ед. 5. История 3 з.ед.	1. Иностранный язык 2 з.ед. 2. Безопасность жизнедеятельности 3 з.ед. 3. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту 164 ч. 4. <i>Курсовая работа</i> по неорганической химии <i>Учебная практика</i> (ознакомительная практика) 3 з.ед.
2 курс	1. Физика 6 з.ед. 2. Аналитическая химия 9 з.ед. 3. Иностранный язык 3 з.ед.	1. Органическая химия 9 з.ед. 2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту 164 ч. 3. <i>Курсовая работа</i> по аналитической химии
3 курс	1. Квантовая механика и квантовая химия 4 з.е. 2. Химическая технология 5 з.ед. 3. Физическая химия 8,5 з.ед. <i>Профиль (35 группа), специализация (36 группа)</i> <i>Аналитическая химия</i> 4. Спектрофотометрия 3 з.ед. 5. Ионметрия 3 з.ед. <i>Органическая и биоорганическая химия</i> 6. Физико-химические методы исследования структуры органических соединений 3 з.ед. 7. Химия поверхностно-активных веществ 3 з.ед. <i>Физическая химия</i> 8. Компьютерное моделирование молекул 3 з.ед. 9. Физико-химические расчеты 3 з.ед.	<i>Аналитическая химия</i> 1. Математическое моделирование химических равновесий 3 з.ед. <i>Органическая и биоорганическая химия</i> 2. Методы синтеза органических соединений 3 з.ед. <i>Физическая химия</i> 3. Введение в супрамолекулярную химию 3 з.ед. 4. <i>Курсовая работа</i> по физической химии 35, 36 <i>Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)) 35 группа 3 з.ед.</i> <i>Производственная практика (технологическая практика) 36 группа 3 з.ед.</i>
4 курс	1. Высокомолекулярные соединения 45 – 3 з.ед., 46 группа – 5 з.ед. 2. Коллоидная химия 45 – 4 з.ед., 46 группа – 5 з.ед. <i>Аналитическая химия</i> 3. Фотометрия пламени 5 з.ед. <i>Органическая и биоорганическая химия</i> 4. Теоретические основы органической химии 5 з.ед. <i>Физическая химия</i> 5. Физико-химические модели 5 з.ед.	1. Современная химия и химическая безопасность 45 – 3 з.ед., 46 группа – 5 з.ед. <i>Аналитическая химия</i> 2. Координационная химия 3 з.ед. <i>Органическая и биоорганическая химия</i> 4. Органическая химия природных соединений 3 з.ед. <i>Физическая химия</i> 5. Растворы полимеров и полиэлектролиты 3 з.ед. <i>Производственная практика (преддипломная практика) 45 группа 3 з.ед.</i> <i>Производственная практика (научно-исследовательская работа) 45 - 3 з.ед. 46- 6 з.ед.</i>
5 курс		<i>Производственная практика (преддипломная практика) 27 з.ед.</i>

**Перечень зачетов и экзаменов  
во II семестре 2020 -2021 учебного года  
химико-технологического факультета -**

Курс	Экзамены	Зачеты
<i>Магистратура 1 курс</i>	1. Компьютерные технологии в науке и образовании 2 з.ед. <i>«Аналитическая химия»</i> 2. Координационные соединения в аналитической химии 3 з.ед. 2. Химия координационных соединений 6 з.ед. 4. Химия неводных растворов 4 з.ед. <b>Курсовая работа</b> по химии координационных соединений <i>«Органическая химия»</i> 2. Химия ионных жидкостей 3 з.ед. 3. Методы исследования органических соединений 6 з.ед. 4. Интермедиаты органических реакций 4 з.ед. <b>Курсовая работа</b> по методам исследования органических соединений <i>«Физическая химия»</i> 2. Синтез и химические превращения полимеров 3 з.ед. 3. Молекулярное моделирование 6 з.ед. 4. Актуальные проблемы науки о полимерах 4 з.ед. <b>Курсовая работа</b> по молекулярному моделированию	1. Актуальные задачи современной химии (ч.1) 3 з.ед. 2. Органические реагенты в современной химии 3 з.ед. <i>«Аналитическая химия»</i> 3. Физико-химические методы исследования 3 з.ед. 4. Химия лекарственных веществ 3 з.ед. <i>«Органическая химия»</i> 3. Химия природных соединений 3 з.ед. 4. Гетероциклические соединения 3 з.ед. <i>«Физическая химия»</i> 3. Конформационный анализ 3 з.ед. 4. Симметрия кристаллических структур 3 з.ед.
<i>Магистратура 2 курс</i>		<i>Научно-исследовательская работа</i> 6 з.ед. <i>Преддипломная практика</i> 18 з.ед.

Зам. декана по учебной работе



Н.В. Баранова

**Перечень зачетов и экзаменов  
во II семестре 2020-2021 учебного года  
химико-технологического факультета  
Направление «Продукты питания из растительного сырья» ОФО**

Курс	Экзамены	Зачеты
1 курс	1. Математика 4,5 з.ед. 2. Органическая химия 4 з.ед. 3. Метрология, стандартизация и сертификация 4 з.ед.	1. Иностранный язык 2 з.ед. 2. Инженерная и компьютерная графика 2 з.ед. 3. Физика 4 з.ед. 4. Прикладная механика 3 з.ед. 5. Элективные курсы по физической культуре и спорту/ Адаптивная физическая культура 164 ч <i>Учебная практика</i> 3 з.ед.
2 курс	1. Детали машин и основы конструирования 3 з.ед. 2. Философия 3 з.ед. 3. Иностранный язык 3 з.ед.  <b>Курсовая работа</b> по предмету Пищевая химия	1. Экономика 3 з.ед. 2. Безопасность жизнедеятельности 3 з.ед. 3. Тепло- и хладотехника 3 з.ед. 4. Пищевая химия 4 з.ед. 5. Элективные курсы по физической культуре 164 ч 6. Статистические методы обработки экспериментальных данных 3 з.ед. <i>Учебная практика</i> 6 з.ед.
4 курс	1. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 5 з.ед. 2. Реология сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 2 з.ед. 3. Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья 5 з.ед. 4. Основы математического моделирования технологических процессов 3 з.ед.	<i>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</i> 3 з.ед. <i>Производственная практика (преддипломная практика)</i> 6 з.ед.

Зам. декана по учебной работе



Н.В. Баранова

**Перечень зачетов и экзаменов  
во II семестре 2020-2021 учебного года  
химико-технологического факультета  
Направление «Продукты питания из растительного сырья» ЗФО**

Курс	Экзамены	Зачеты
1 курс	1. Философия 9 з.ед. 2. Информатика 9 з.ед. 3. Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания 9 з.ед. <b>Курсовая работа</b> по предмету Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания	1. Иностранный язык 4 з.ед. 2. Физическая культура и спорт 4 з.ед. 3. Математика 4 з.ед. 4. Инженерная и компьютерная графика 4 з.ед. 5. Физика 4 з.ед.
2 курс	1. Иностранный язык 9 з.ед. 2. Математика 9 з.ед. 3. Физика 9 з.ед. 4. Тепло- и хладотехника 9 з.ед. 5. Медико-биологические требования и нормы качества пищевых продуктов 9 з.ед. 6. Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов 9 з.ед.	1. Психология 4 з.ед. 2. Экспертиза безопасности продуктов питания 4 з.ед.  <i>Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная))</i> 3 з.ед.
3 курс	1. Органическая химия 9 з.ед. 2. Биохимия 9 з.ед. 3. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 9 з.ед. 4. Биоорганическая химия продовольственных продуктов 9 з.ед. 5. Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья 9 з.ед. 6. Социология 9 з.ед. 7. Метрология, стандартизация и сертификация 9 з.ед. <b>Курсовая работа</b> по предмету Биохимия	1. Электротехника и электроника 4 з.ед. 2. Пищевая микробиология 4 з.ед.  <i>Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)</i> 6 з.ед.
4 курс	1. Введение в технологию продуктов питания 9 з.ед. 2. Пищевая химия 9 з.ед. 3. Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий 9 з.ед.	1. Право 4 з.ед. 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания 4 з.ед. 3. Статистические методы обработки экспериментальных данных 4 з.ед. <i>Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))</i> 9 з.ед.
5 курс	1. Реология сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 9 з.ед. 2. Современные методы анализа продовольственного сырья 9 з.ед. 3. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья 9 з.ед. 4. Основы математического моделирования технологических процессов 9 з.ед.	1. Технологическое оборудование отрасли 4 з.ед. 2. Экономика и управление производством 4 з.ед. 3. Основы физиологии питания 4 з.ед. <i>Производственная практика (научно-исследовательская работа)</i> 3 з.ед. <i>Производственная практика (преддипломная практика)</i> 6 з.ед.