

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)
Школа Биомедицины

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

Пректорство
научной работе



Голохваст К.С.

План одобрен Ученым советом ВУЗа
Протокол № 05-19 от 24.05.2019

19.06.01

Промышленная экология и биотехнологии

Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Отдел:

Квалификация (степень): Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
Виды профессиональной деятельности
- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования

Год начала подготовки
Образовательный стандарт

2019

884

30.07.2014

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела аспирантуры, докторантуры и РНД

Свергунова Т.Н./

Директор Школы Биомедицины

Холимченко Ю.С./

Директор Департамента

Приходько Ю.В./

Руководитель ОП

Каленик Т.К./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
Числ	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н									
II	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П									
III	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н									
IV	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н									

2. Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Образовательная подготовка	6 1/3	5 1/3	11 2/3	4 1/3	6	10 1/3							22
П Практика													8
Н Научные исследования		4	4		4	4	20	20	40	20	14	34	78
Н Научные исследования (рассред.)	12 2/3	12 2/3	25 1/3	10 2/3	12	22 2/3							48
Э Экзамены	1	1	2	1	1	2							4
Г Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										4	4	4	4
Д Представление научного Доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)										2	2	2	2
К Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	9	11	3	8	11	38
Итого	22	29	51	22	29	51	22	29	51	23	28	51	204
Аспирантов													
Сдающих канд. экз.													
Соискателей с рук.в.													
Изучающих ФД													
Групп													

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи- тельность (недель)	Асп.	Часов				Трудо- емкость		
						на аспиранта	на аспиранта в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю			
<i>План</i> Факт	ИТОГО	34 12345678		134 134								
<i>План</i> Факт	Блок 2 «Практики»	34		8 8								
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)	3	136	4								
Факт				4								
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)	4	136	4								
Факт				4								
<i>План</i> Факт	Блок 3 «Научные исследования»	12345678		126 126								
<i>План</i>				7	1/3	7						
Факт						7						
<i>План</i>				7	1/3	7						
Факт						7						
<i>План</i>				2		136	6					
Факт							6					
<i>План</i>				2		136	6					
Факт							6					
<i>План</i>				2		136	6					
Факт							6					
<i>План</i>				2		136	2					
Факт	2											
<i>План</i>	2		136	2								
Факт				2								
<i>План</i>	5		136	10								
Факт				10								
<i>План</i>	6		136	10								
Факт				10								
<i>План</i>	7		136	10								
Факт				10								
<i>План</i>	8		136	8								
Факт				8								

ПРАКТИКИ Учебный план аспирантов '2019 УЛП ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и БАВ.plx', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи- тельность (недель)	Асп.	Часов				Трудо- емкость
						на аспиранта	на аспиранта в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>Факт</i> Б3.2	Научно-исследовательская деятельность	8	136	8						
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	1	136	5						
<i>Факт</i> Б3.3				5						
<i>План</i>				5						
<i>Факт</i> Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	2	136	6						
<i>План</i>				6						
<i>Факт</i> Б3.3				6						
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	3	136	5						
<i>Факт</i> Б3.3				5						
<i>План</i>				5						
<i>Факт</i> Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	4	136	6						
<i>План</i>				6						
<i>Факт</i> Б3.3				6						
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	2	136	2						
<i>Факт</i> Б3.4				2						
<i>План</i>				2						
<i>Факт</i> Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	5	136	10						
<i>План</i>				10						
<i>Факт</i> Б3.4				10						
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	6	136	10						
<i>Факт</i> Б3.4				10						
<i>План</i>				10						
<i>Факт</i> Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	7	136	10						
<i>План</i>				10						
<i>Факт</i> Б3.4				10						
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	8	136	6						
<i>Факт</i> Б3.4				6						
<i>План</i>				6						

Вид работы	Каф.	Асп.	Часов на аспиранта	Трудоемкость
------------	------	------	--------------------	--------------

Консультации по _____

Комиссия №1			
Каф.	Асп.	Часов на асп.	Трудоемкость

Председатель ГЭК (ВКР)			1.00	
-------------------------------	--	--	------	--

Члены ГЭК (ВКР)				
1			0.50	
2			0.50	
3			0.50	
4			0.50	
5			0.50	
6			0.50	
7			0.50	
8			0.50	

Секретарь ГЭК (ВКР)				
----------------------------	--	--	--	--

Примечания к комиссиям ГЭК (ВКР) _____

Вид работы	Каф.	Асп.	Часов на аспиранта	Трудоёмкость
------------	------	------	--------------------	--------------

Консультации по _____

Комиссия №1			
Каф.	Асп.	Часов на асп.	Трудоёмкость

Председатель ГЭК (ВКР)			1.00	
------------------------	--	--	------	--

Члены ГЭК (ВКР)				
1			0.50	
2			0.50	
3			0.50	
4			0.50	
5			0.50	
6			0.50	
7			0.50	
8			0.50	

Секретарь ГЭК (ВКР)				
---------------------	--	--	--	--

Примечания к комиссиям ГЭК (ВКР)

Комиссия №1			
Каф.	Асп.	Часов на асп. /на гр.	Трудоёмкость

Председатель ГЭК		1.00	
Лекции (час. на гр.)	-		
Члены ГЭК			
1		0.50	
2		0.50	
3		0.50	
4		0.50	
5		0.50	
6		0.50	
7		0.50	
8		0.50	
Дежурство			
1			
2			
Секретарь ГЭК			
Примечания к комиссиям ГЭК			

Итоговая государственная аттестация (дополнительная квалификация)

Вид работы	Кафедра	Часович.	Трудоёмкость
Руководитель выпускной работой 1			
Руководитель выпускной работой 2			
Руководитель выпускной работой 3			
Члены ИГАК	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
Итого			

	Индекс	Содержание
1	ОПК-1	Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
2	ОПК-2	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
	Б4.Д.1	Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
3	ОПК-6	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б4.Г.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
	Б1.Б.2	Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Б4.Г.1	Иностраный язык
4	ОПК - 3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б4.Д.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
	Б1.Б.1	Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав
	Б1.В.ОД.3	История и философия науки
	Б1.В.ОД.4	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.5	Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б3.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
5	ОПК - 4	Научно-исследовательская деятельность
	Б1.Б.1	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б1.В.ОД.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б1.В.ОД.5	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Г.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
	Б2.2	Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	Б3.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность

Индекс	Содержание
Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ОПК - 5	Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
Б1.Б.2	Иностраный язык
Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ОПК - 7	Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
Б1.Б.2	Иностраный язык
Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации) применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов
ОПК-1	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевых продуктов и биологических активных веществ
Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ФТД.1	Информационные ресурсы в научных исследованиях
ФТД.2	Охрана интеллектуальной собственности
Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
ОПК-2	Владение основами биотехнологического и биогенного потенциала пищевого сырья. Способность исследовать пищевое сырье как многокомпонентную, многофункциональную, биологически активную систему, использовать функционально-технологические свойства сырья, пищевых добавок и пищевых систем
Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии
Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
Б3.2	Научно-исследовательская деятельность

	Индекс	Содержание
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
10	ПК-3	Владение технологией производства и использования стартовых культур, бактериальных заквасок, биопрепаратов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
11	ПК-4	Способность конструировать пищевые продукты с заданными качественными (состав, структурные формы, сенсорные показатели) характеристиками на основе математического моделирования и методологических принципов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
12	ПК-5	Способность определять биологическую безопасность сырья, пищевых добавок, БАВ и готовых пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
13	ПК-6	Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
14	УК-1	Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
15	УК-2	Способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
16	УК-3	Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
17	УК-4	Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
18	УК-5	Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность

Индекс	Содержание
Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
19	УК - 6
Б1.Б.1	Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личного развития
Б1.Б.2	История и философия науки
Б1.В.ОД.1	Иностранный язык
Б1.В.ОД.2	Организационно-управленческие основы высшей школы
Б4.Г.1	Современные образовательные технологии в высшей школе
Б2.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
Б3.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
Б3.3	Научно-исследовательская деятельность
Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
*	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план аспирантов '2019 УП ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и БАВ, рlxh', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

	Итого			ЗЕТ		Курс 1								Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)/%	Мин.	Макс.	Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	Всего	Сем 9	Сем 10				
																						2019	2020	2021	2022
Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)				242	250	242	61	28	33	61	28	33	60	30	30	60	30	30	60	30	30				
Блок 1 «Дисциплины (модули)»	30%	70%	14.2%	30	30	30	16	9	7	14	6	8													
Базовая часть				9	9	9	9	4	5																
Вариативная часть				21	21	21	7	5	2	14	6	8													
Итого по блокам 2 и 3	0%	100%	0%	201	201	201	44	19	25	46	22	24	60	30	30	60	30	30	51	30					
Блок 2 «[Практики]»	0%	100%	0%	12	12	12				12	6	6													
Базовая часть																									
Вариативная часть				12	12	12				12	6	6													
Блок 3 «Научные исследования»	0%	100%	0%	189	189	189	44	19	25	34	16	18	60	30	30	60	30	30	51	30					
Базовая часть																									
Вариативная часть				189	189	189	44	19	25	34	16	18	60	30	30	60	30	30	51	30					
Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»	100%	0%	0%	9	9	9													9	9					
Базовая часть																									
Вариативная часть				9	9	9													9	9					
Факультативы				2	10	2	1		1	1		1		1											
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных						34,73%																		
	в интерактивной форме						59%																		
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)						52.2	-	52.2	53	-	51.6	52	-	-	-	-	-	-	-	-				
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)						22.5	-	18	18	-	18	36	-	-	-	-	-	-	-	-				
	в период гос. экзаменов						54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП с распр. практ. и НИР						72	-	108	90	-	36	54	-	-	-	-	-	-	-					
	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						2	1	1	3	1	2							1	1					
	ЗАЧЕТЫ (За)						3	2	1	1	1														
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (Зао)																								
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									2	1	1													
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																								
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																								
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																								
	РЕФЕРАТЫ (Реф)						2	1	1																
	ЭССЕ (Эс)																								
	РПР (РПР)																								

Обязательные формы контроля

ДИАГРАММА КУРСОВ Учебный план аспирантов '2019 УП ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и БАВ; рIах', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам											
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4					
	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8				
Итого	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ		
Всего	28	33	28	33	30	30	30	30	60	30		
1												
2												
3	Б1.Б.1 История и философия науки [Экз, Реф]	4	Б1.Б.2 Иностранный язык [Экз, Реф]	5	Б1.В.ОД.6 Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии [За]	3	Б1.В.ОД.4 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ [Экз]	4				
4												
5	Б1.В.ОД.1 Организационно-управленческие основы высшей школы [За]	2	Б1.В.ОД.2 Современные образовательные технологии в высшей школе [За]	3	Б1.В.ДВ.1.1 Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ [Экз]	3	Б1.В.ОД.5 Научные принципы переработки сырья биотехнологически активных веществ [Экз]	4				
6												
7	Б1.В.ОД.3 Технология производства пищевой продукции специализированн ого и функционального назначения [За]	3										
8												
9												
10					Блок 2 «Практики» [Зао]	6						
11												
12					Блок 2 «Практики» [Зао]	6						
13												
14												
15					Блок 3 «Научные исследования»	30	Блок 3 «Научные исследования»	30	Блок 3 «Научные исследования»	30	Блок 3 «Научные исследования»	21

ДИАГРАММА КУРСОВ Учебный план аспирантов '2019 УЛ ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и БАВ-плак', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам							
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
	Сем 1	ЗЕТ	Сем 2	ЗЕТ	Сем 3	ЗЕТ	Сем 4	ЗЕТ
16	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
17								
18								
19	Блок 3 «Научные исследования»	19						
20			Блок 3 «Научные исследования»	25				
21					Блок 3 «Научные исследования»	16		
22								
23								
24					Блок 3 «Научные исследования»	18		
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
	ФТД.1 Информационные ресурсы в научных исследованиях	1						
	ФТД.2 Охрана интеллектуальной собственности	1						
							Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»	9

СПИСОК КАФЕДР Учебный план аспирантов '2019 УП ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и БАВ;rlax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

Код	Наименование кафедры
2	Технические системы жилищно-коммунального хозяйства и сферы услуг
3	Радиоэлектронные и электротехнические системы и комплексы
4	Информационные системы и радиотехника
5	Строительство и технологическая безопасность
7	Техника и технологии автомобильного транспорта
11	Математика и прикладная информатика
12	Естественнонаучные дисциплины
14	Коммерческое и финансовое право
16	Экономика и менеджмент
19	Информатика
20	Иностранные языки
21	Физическая культура и спорт
22	Конструирование, технологии и дизайн
26	Гражданское право и процесс
28	Теория государства и права
32	Резерв
33	Трудовое право и право социального обеспечения
34	Конституционное и муниципальное право
35	Православная культура и теология
36	Социально-гуманитарные дисциплины
37	Уголовно-правовые дисциплины
38	Колледж экономики и сервиса
39	Сервис, туризм и индустрия гостеприимства
40	Управление и предпринимательство

НОРМЫ Учебный план аспирантов '2019 УП ФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и БАВ.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки

Нормы ЗЕТ	
Часов в одной ЗЕТ	36
ЗЕТ в неделе	1.5
Точность вычисления ЗЕТ	0.25