

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов



Промышленная экология и биотехнологии
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

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 2019
Образовательный стандарт 884
30.07.2014

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела аспирантуры, докторантуры и PhD

Директор Школы биомедицины

Директор Департамента

Руководитель ОП

/ Сверкунова Т.Н./

/ Хотимченко Ю.С./

/ Приходько Ю.В./

/ Табакаева О.В./

ПЛАН Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.рпх', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

Распределение по курсам и семестрам																														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра					
Курс 2										Курс 3										Курс 4																			
8 [15 нед]			Семестр 4 [18 нед]							Семестр 5 [нед]					Семестр 6 [нед]					Семестр 7 [нед]					Семестр 8 [нед]														
СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр						СР	Контроль	ЗЕТ		
60			6																													36	1.50		136				
61			4			216		6																								36	1.50		136				
64	Часов		ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						
65	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд					
66	576		16	12		648	648		18	20		1080			30	20		1080			30	20		1080			30	14		756			21						
67	360		10	6	2/3	360	360		10																								36	1.50		136			
68									10		540				15	10		540			15	10		540			15	8		432		12	36	1.50		136			
69	216		6	5	1/3	288	288		8																							36	1.50		136				
70									10		540				15	10		540			15	10		540			15	6		324		9	36	1.50		136			
73	Часов		ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						
74	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд					
75																																		6					
77																																	9	-					
78	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				
79																																	216	6	-				
80																																216	6	36		136			
81																																							
85	Часов		ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Неделя			Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						
86	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд		Итого	СР	Ауд					
87																																		2	108	3			
88																																	2	108	3	36	1.50		136
91	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				
92				18			18		1																														
93																																							
94																																				-	14		
																																			36	6		137	

ПЛАН Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

Распределение по курсам и семестрам																														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		
Курс 2									Курс 3										Курс 4																	
3 [15 нед]			Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [нед]					Семестр 6 [нед]					Семестр 7 [нед]					Семестр 8 [нед]												
СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ				
95																																				
97			18			18		1																												
98			8																													36		8		137

ПРАКТИКИ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

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

ПРАКТИКИ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2019

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

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.рпх', код направления 19.06.01, год начала п

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого				242	250	242	61	28	33	61	28	33	60	30	30	60	30	30
Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)				240	240	240	60	28	32	60	28	32	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	51	30	21
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	51	30	21
Базовая часть																		
Вариативная часть				189	189	189	44	19	25	34	16	18	60	30	30	51	30	21
Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»	100%	0%	0%	9	9	9										9		9
Базовая часть				9	9	9										9		9
Вариативная часть																		
Факультативы				2	10	2	1		1	1		1						
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					34.73%												
	в интерактивной форме					52.7%												
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 расср. прак. и НИР					72	-	108	90	-	36	54	-			-		54
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						2	1	1	3	1	2				1		1
	ЗАЧЕТЫ (За)						3	2	1	1	1							
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)									2	1	1						
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
	РЕФЕРАТЫ (Реф)						2	1	1									
	ЭССЕ (Эс)																	
РГР (РГР)																		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.plax', код направления 19.06.01, год начала под

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК - 6					
Б1.Б.1	История и философия науки	140	ОПК-1	ОПК - 3	ОПК - 4	УК-1	УК-2	УК-5	УК - 6					
Б1.Б.2	Иностранный язык	142	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 5	ОПК - 7	УК-3	УК-4	УК - 6					
Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы	34	ОПК - 7	УК-5	УК - 6	ПК-6								
Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе	34	ОПК - 7	УК - 6	ПК-6									
Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-2	ПК-3	ПК-5	УК-2	УК-3	УК-4		
Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	УК-1	УК-2		
Б1.В.ОД.5	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	136	ОПК - 3	ПК-1	ПК-3	УК-4								
Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-2	ПК-5	УК-1	УК-2			
Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов	136	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	УК-1								
Б1.В.ДВ.1.2	Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов	136	ПК-3	ПК-4	ПК-5	УК-1								
Б2	Блок 2 «Практики»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК - 6					
Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)		ОПК - 6	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-3	УК - 6	ПК-6						
Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	УК-1	УК-2
			УК-3	УК-4	УК-5	УК - 6								
Б3	Блок 3 «Научные исследования»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК - 6		
Б3.1	Научно-исследовательская деятельность		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК - 6		
Б3.2	Научно-исследовательская деятельность		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК - 6		
Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК - 6		
Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 3	ОПК - 4	ПК-1	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК - 6		
Б4	Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК - 6					
Б4.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК - 6					
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК - 6	ПК-6					
Б4.В	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной		ОПК-1	ОПК-2	ОПК - 6	ОПК - 3	ОПК - 4	ОПК - 5	ОПК - 7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.плах', код направления 19.06.01, го

	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.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
2	ОПК-2	Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
3	ОПК -6	Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	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)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
4	ОПК - 3	Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.5	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.plax', код направления 19.06.01, го

	Индекс	Содержание
	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)
5	ОПК - 4	Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
6	ОПК - 5	Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
7	ОПК - 7	Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
	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)
8	ПК-1	Владение научными представлениями закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.5	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов '2019 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.рпх', код направления 19.06.01, го

	Индекс	Содержание
	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)
	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)
9	ПК-2	Владение принципами переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты для создания технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том числе для детского, здорового и специального питания
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
10	ПК-3	Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.5	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.1.2	Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
11	ПК-4	Способность разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ДВ.1.2	Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
12	ПК-5	Способность разрабатывать способы увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создание и применение пленок, покрытий и упаковочных материалов
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов
	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)
13	ПК-6	Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
	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.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов
	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.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья
	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов
	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
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)