

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 01-20 от 13.02.2020

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель проректора
директор Департамента
сопровождения научной
деятельности
Сергиевич А.А.
"14" февраля 2020 г.



19.06.01

Промышленная экология и биотехнологии

Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Отдел: _____

Квалификация (степень): <u>Исследователь. Преподаватель-исследователь</u>
Форма обучения: <u>очная</u>
Срок обучения: <u>4г</u>

Год начала подготовки 2020
Образовательный стандарт 884
30.07.2014

Виды профессиональной деятельности
- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела аспирантуры, докторантуры и PhD
департамента сопровождения научной деятельности


/ Чайка Н.В./

Директор Школы биомедицины


/ Хотимченко Ю.С./

Директор Департамента


/ Приходько Ю.В./

Руководитель образовательной программы


/ Табакаева О.В./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь				Июль				Август				
	Числа	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	Н	Н	
II	П	П	П	П	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	
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	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	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				4	4	8						8	
Н	Научные исследования		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	
Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)										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 руков.													
	Изучающих ФД													
	Групп													

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов					ЗЕТ		Курс 1											Курс 2								
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Рефераты	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Семестр 1 [19 нед]					Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [15 нед]								
								Конт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль			Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. аль	ЗЕТ		
																															Конт. раб. (по учеб. зан.)	СР
4	Итого	6	6	2	2	8712	8712	324	3546	90	242	242	53		55	198	18	28	20		88	162	18	33	18		18	162	18	28		
6	Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)	6	4	2	2	8640	8640	288	3510	90	240	240	53		55	198	18	28	2		88	144	18	32	18		18	162	18	28		
8	B=30% B=70% ДВ(от B)=14.2%							27%	65%	8%																						
9	B1 Блок 1 «Дисциплины (модули)»	5	4		2	1080	1080	288	702	90	30	30	53		55	198	18	9	2		88	144	18	7	18		18	162	18	6		
11	B1.B Базовая часть	2			2	324	324	144	144	36	9	9	36		36	54	18	4			72	90	18	5								
12	B1.B.1 История и философия науки	1			1	144	144	72	54	18	4	4	36		36	54	18	4														
13		в т.ч. часов в инт. форме:						36					18		18																	
15	B1.B.2 Иностранный язык	2			2	180	180	72	90	18	5	5									72	90	18	5								
16		в т.ч. часов в инт. форме:						24													24											
18	*																															
20	B1.B Вариативная часть	3	4			756	756	144	558	54	21	21	17		19	144		5	2		16	54		2	18		18	162	18	6		
22	B1.B.OD Обязательные дисциплины	2	4			648	648	126	486	36	18	18	17		19	144		5	2		16	54		2	9		9	90		3		
23	B1.B.OD1 Организационно-управленческие основы высшей школы		1			72	72	18	54		2	2	8		10	54		2														
24		в т.ч. часов в инт. форме:						10					10																			
26	B1.B.OD2 Современные образовательные технологии в высшей школе		2			72	72	18	54		2	2							2		16	54		2								
27		в т.ч. часов в инт. форме:						18					18						2		16											
29	B1.B.OD3 Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов		1			108	108	18	90		3	3	9		9	90		3														
30		в т.ч. часов в инт. форме:						16					8		8																	
32	B1.B.OD4 Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья		3			108	108	18	90		3	3													9		9	90		3		
33		в т.ч. часов в инт. форме:						18																	9		9					
35	B1.B.OD5 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	4				144	144	36	90	18	4	4																				
36		в т.ч. часов в инт. форме:																														
38	B1.B.OD6 Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов	4				144	144	18	108	18	4	4																				
39		в т.ч. часов в инт. форме:						18																								
41	*																															
43	B1.B.DB Дисциплины по выбору	1				108	108	18	72	18	3	3													9		9	72	18	3		
45	B1.B.DB.1																															
46	1 Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов	3				108	108	18	72	18	3	3													9		9	72	18	3		
47		в т.ч. часов в инт. форме:						12																	6		6					
49	2 Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов	3				108	108	18	72	18	3	3													9		9	72	18	3		
50	*																															
53	ДВ*																															
55	Итого по Блокам 2 и 3			2		7236	7236		2592		201	201						19						25						22		

	Распределение по курсам и семестрам																										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код				
	С 2						Курс 3						Курс 4																							
	Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [нед]						Семестр 6 [нед]						Семестр 7 [нед]						Семестр 8 [нед]											
Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ							
4	45		27	216	36	33						30						30						30				216		30	-		58%	166		
6	27		27	198	36	32						30						30						30				216		30	-		65,3%	152		
9	27		27	198	36	8																									-		65,3%	152		
12																															36		50%	36		140
15																															36		100%	24		142
20	27		27	198	36	8																									-		55,6%	92		
22	27		27	198	36	8																									-		56,3%	80		
23																															36		55,6%	10		34
26																															36		88,9%	18		34
29																															36		50%	16		136
32																															36		50%	18		136
35	18		18	90	18	4																									36		50%			136
38	9		9	108	18	4																									36		50%	18		136
39	9		9																																	
43																															-		50%	12		
46																															36		50%	12		136
49																															36		50%	12		136
55						24						30						30						30						21	-					

	Закрепленная кафедра	
	Наименование	Компетенции
4		
6		
8		
9		
11		
12	Департамент философии и религиовед	ОПК-1; ОПК - 3, 4; УК-1, 2, 5; УК - 6
13		
15	Академический департамент английск	ОПК-2; ОПК -6; ОПК - 5, 7; УК-3, 4; УК - 6
16		
18		
20		
22		
23	Теории и методики профессионального образования (реорганизована)	ОПК - 7; ПК-6; УК-5; УК - 6
24		
26	Теории и методики профессионального образования (реорганизована)	ОПК - 7; ПК-6; УК - 6
27		
29	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-2, 3, 5; УК-2, 3, 4
30		
32	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-1, 2, 3, 4; УК-1, 2
33		
35	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК - 3; ПК-1, 3; УК-4
36		
38	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-1, 2, 5; УК-1, 2
39		
41		
43		
45		
46	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК - 3, 4, 5; УК-1
47		
49	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ПК-3, 4, 5; УК-1
50		
53		
55		

	Закрепленная кафедра	
	Наименование	Компетенции
57		
58		Компетенции
59		
60	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК -6; ОПК - 5, 7; ПК-3, 6; УК - 6
61	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5; УК-1, 2, 3, 4, 5; УК - 6
62		
63		
64		
65		Компетенции
66		
67	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-1, 4; УК-1, 4, 5; УК - 6
68	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-1, 4; УК-1, 4, 5; УК - 6
69	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-1, 4; УК-1, 4, 5; УК - 6
70	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК - 3, 4; ПК-1, 4; УК-1, 4, 5; УК - 6
71		
72		
73		
74		Компетенции
75		
76		
77		
78		Компетенции
79		
80	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК -6; ОПК - 3, 4, 5, 7; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6; УК-1, 2, 3, 4, 5; УК - 6
81		
82		
83		
84		
85		
86		Компетенции
87		

Распределение по курсам и семестрам																												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код								
С 2						Курс 3						Курс 4						Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код																		
Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [нед]						Семестр 6 [нед]												Семестр 7 [нед]										Семестр 8 [нед]							
Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код						
88																								2						108						3	36	1.50			136
89																																									
91																																									
92	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.									
93	18			18		1																									-			14							
94																															36			6		137					
95																																									
97	18			18		1																									36			8		137					
98	8																																								

	Закрепленная кафедра	Компетенции
	Наименование	
88	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1, 2; ОПК -6; ОПК - 3, 4, 5, 7; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6; УК-1, 2, 3, 4, 5; УК - 6
89		
91		Компетенции
92		
93		
94	Департамент истории и археологии	ПК-1
95		
97	Департамент истории и археологии	ПК-1
98		
100		

	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

	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

	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)

	Индекс	Содержание
	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
	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	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)
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
	Б2.2	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)
19	УК - 6	Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития
	Б1.Б.1	История и философия науки
	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)
	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)
*		

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		
			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.П	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

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры		
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя							
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)													
				Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль										
ИТОГО				1008							28	20		1188							33	23		2196							61	43				
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1008							28			1152							32			2160							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)			ООП, факультативы (в период ТО)																																	
			ООП, факультативы (в период эк. сес.)																																	
			в период гос.экзаменов																																	
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП с расср. прат. и НИР (час/год)				108										90										99												
ДИСЦИПЛИНЫ			Δ	Δ 72							Δ 36	ТО: 19	Δ 54							Δ 36	ТО: 18	Δ 126							Δ 72	ТО: 37						
			(Предельное)	396							54	ТО*: 6 1/3	342							54	Э: 1	738							108	ТО*: 11 2/3						
			(План)	324	108	53	55	198	18	9		288	108	20	88	162	18	8		612	216	73	143	360	36	17	3: 2									
1	Б1.Б.1	История и философия науки	Экз Рэф	144	72	36		36	54	18	4								Экз Рэф	144	72	36		36	54	18	4		140	1						
2	Б1.Б.2	Иностранный язык										Экз Рэф	180	72			72	90	18	5	Экз Рэф	180	72			72	90	18	5	142	2					
3	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы	Экз	72	18	8		10	54		2								Экз	72	18	8		10	54		2	34	1							
4	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе										Экз	72	18	2		16	54		2	Экз	72	18	2		16	54		2	34	2					
5	Б1.В.ОД.3	Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов	Экз	108	18	9		9	90		3								Экз	108	18	9		9	90		3	136	1							
6	ИТД.1	Информационные ресурсы в научных исследованиях										Экз	38	18	18			18		1	Экз	38	18	18			18		1	137	2					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз Экз(2) Рэф										Экз Экз Рэф										Экз(2) Экз(3) Рэф(2)													
БЛОК 3 «НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ»			(План)	684							19	12 2/3	900							684	25	16 2/3	1584							1368	44	29 1/3				
Научно-исследовательская деятельность (Расср.)			ЭкзО	324							324	9	6	ЭкзО	360							360	10	6 2/3	ЭкзО(2)	684							684	19	12 2/3	1234
Научно-исследовательская деятельность														ЭкзО	216								6	4	ЭкзО	216								6	4	25678
Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (Расср.)			ЭкзО	360							360	10	6 2/3	ЭкзО	324							324	9	6	ЭкзО(2)	684							684	19	12 2/3	1234
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ»																																				
КАНИКУЛЫ												2										6										8				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3							Семестр 4							Итого за курс							Каф.	Семестры											
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя																
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)						Контр.оль															
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР				Всего	Лек			Лаб	Пр	СР					Всего														
ИТОГО			1008							28	20	1188							33	23	2196							61	43							
ИТОГО по ООП (без факультативов)			1008							28	20	1152							32	23	2160							60	43							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)			51.6									52									51.8															
ООП, факультативы (в период ТО)			18									36									27															
ООП, факультативы (в период эк. сес.)																																				
в период гос.экзаменов																																				
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП с распр. прат. и НИР (час/год)			36									54									45															
ДИСЦИПЛИНЫ			Δ							Δ	ТО: 15	Δ							Δ	ТО: 18	Δ							Δ	ТО: 33							
(Предельное)			288							54	ТО*: 4 1/3	378							54	ТО*: 6	666							108	ТО*: 10 1/3							
(План)			216	36	18	18	162	18	6	324	72	45	27	216	36	9	540	108	63	45	378	54	15	3	3											
1	Б1.В.ОД.4	Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья	Эк	108	18	9	9	90	3							Эк	108	18	9	9	90	3		136	3											
2	Б1.В.ОД.5	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Эк	144	36	18	18	90	4							Эк	144	36	18	18	90	4		136	4											
3	Б1.В.ОД.6	Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов	Эк	144	18	9	9	108	4							Эк	144	18	9	9	108	4		136	4											
4	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов	Эк	108	18	9	9	72	3							Эк	108	18	9	9	72	3		136	3											
5	Б1.В.ДВ.1.2	Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов	Эк	108	18	9	9	72	3							Эк	108	18	9	9	72	3		136	3											
6	ИТД.2	Охрана интеллектуальной собственности	Эк	36	18	18		18	1							Эк	36	18	18		18	1		137	4											
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За ЗаО							Эк(2) ЗаО							Эк(3) За ЗаО(2)																			
БЛОК 2 «ПРАКТИКИ» (План)			216							6	4	216							6	4	432							12	8							
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)			ЗаО	216							6	4										ЗаО	216							6	4	3				
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)													ЗаО	216							6	4	ЗаО	216							6	4	4			
БЛОК 3 «НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» (План)			576							576	16	10 2/3	618							618	18	12	1224							1224	34	22 2/3				
Научно-исследовательская деятельность (Распр.)			ЗаО	360							360	10	6 2/3	ЗаО	360							360	10	6 2/3	ЗаО(2)	720							720	20	12	1234
Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (Распр.)			ЗаО	216							216	6	4	ЗаО	288							288	8	5 1/3	ЗаО(2)	504							504	14	9 1/3	1234
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ»																																				
КАНИКУЛЫ											2									6									8							

№	Индекс	Наименование	Семестр 5							Семестр 6							Итого за курс							Каф.	Семестры			
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя								
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего							
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего		Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Неделя					
ИТОГО				1080						30	20		1080						30	20		2160					60	40
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1080						30	20		1080						30	20		2160					60	40
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)			ООП, факультативы (в период ТО)																									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)			ООП, факультативы (в период экз. сес.)																									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)			в период гос.экзаменов																									
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП с распр. практик. и НИР (час/год)																												
ДИСЦИПЛИНЫ			Д)																									
ДИСЦИПЛИНЫ			(Предельное)																									
ДИСЦИПЛИНЫ			(План)																									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																												
ДИСЦИПЛИНЫ			ТО: ТО*: Э:																									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																												
ДИСЦИПЛИНЫ			ТО: ТО*: Э:																									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																												
БЛОК 3 «НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» (План)			1080						30	20		1080						30	20		2160					60	40	
Научно-исследовательская деятельность			ЗаО	510					15	10		ЗаО	510					15	10		ЗаО(2)	1080				30	20	25678
Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук			ЗаО	510					15	10		ЗаО	510					15	10		ЗаО(2)	1080				30	20	5678
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ»																												
КАНИКУЛЫ			2							9							11											

№	Индекс	Наименование	Семестр 7							Семестр 8							Итого за курс							Каф.	Семестры							
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя												
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								СР	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СР	Контр.оль										
			Всего	Лек	Лаб	Пр			Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего														
ИТОГО				1080					30	20		1080					30	20	2160					60	40							
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1080					30	20		1080					30	20	2160					60	40							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)			ООП, факультативы (в период ТО)																													
			ООП, факультативы (в период экз. сес.)																													
			в период гос.экзаменов								54								27													
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП с распр. прат. и НИР (час/год)																																
ДИСЦИПЛИНЫ			Э							ТО:							ТО:															
			(Предельное)							ТО*:							ТО*:															
			(План)							Э:							Э:															
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																	Экз							Экз								
БЛОК 3 «НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» (План)			1080						30	20	756						21	14	1836						51	34						
Научно-исследовательская деятельность			ЗаО	540					15	10	432						12	8	Экз(2)	972					27	18		25678				
Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук			ЗаО	540					15	10	324						9	6	Экз(2)	864					24	16		5678				
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ»											324					9	6	324						9	6							
Б1.Г.1 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											Экз	218				218	6		Экз	218				218	6		136	8				
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ НАУЧНОГО ДОКЛАДА С (План)											108					3	2	108						3	2							
Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)											Экз	108				3	2	Экз	108					3	2			8				
КАНИКУЛЫ										3								8							11							

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>	ИТОГО	34125678			134						
<i>Факт</i>							134				
<i>План</i>	Блок 2 «Практики»	34			8						
<i>Факт</i>							8				
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)	3			4						
<i>Факт</i>							4				
Б2.1			136	<input checked="" type="checkbox"/>	4						
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)	4			4						
<i>Факт</i>							4				
Б2.2			136	<input checked="" type="checkbox"/>	4						
<i>План</i>	Блок 3 «Научные исследования»	12345678			126						
<i>Факт</i>							126				
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	1			6						
<i>Факт</i>							6				
Б3.1			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6						
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	2			6	2/3					
<i>Факт</i>							6				
Б3.1			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6	2/3					
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	3			6	2/3					
<i>Факт</i>							6				
Б3.1			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6	2/3					
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	4			6	2/3					
<i>Факт</i>							6				
Б3.1			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6	2/3					
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	2			4						
<i>Факт</i>							4				
Б3.2			136	<input checked="" type="checkbox"/>	4						
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	5			10						
<i>Факт</i>							10				
Б3.2			136	<input checked="" type="checkbox"/>	10						
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	6			10						
<i>Факт</i>							10				
Б3.2			136	<input checked="" type="checkbox"/>	10						
<i>План</i>	Научно-исследовательская деятельность	7			10						
<i>Факт</i>							10				
Б3.2			136	<input checked="" type="checkbox"/>	10						
<i>План</i>					8						

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

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)				

Комиссия №1			
Каф.	Асп.	Часов на асп. /на гр.	Трудоем кость

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				
----------------------------	--	--	--	--

Код	Наименование кафедры
22	Математики, физики и методики преподавания
23	Информатики, информационных технологий и методики обучения
24	Русского языка, литературы и методики преподавания
25	Образования в области романо-германских языков
26	Образования в области восточных языков и востоковедения
27	Исторического образования
28	Педагогике
29	Психологии образования
30	Теории, методики и практики физической культуры и спорта
32	Естественнонаучного образования
34	Теории и методики профессионального образования
36	Архитектуры и градостроительства
37	Проектирования архитектурной среды и интерьера
38	резерв
39	Гидротехники, теории зданий и сооружений
41	Инженерных систем зданий и сооружений
42	Геологии, геофизики и геоэкологии
43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере
44	Безопасности в чрезвычайных ситуациях и защиты окружающей среды
45	Геодезии, землеустройства и кадастра
46	Горного дела и комплексного освоения георесурсов
47	Нефтегазового дела и нефтехимии
48	Материаловедения и технологии материалов
49	Технологий промышленного производства
50	Транспортных машин и транспортно-технологических процессов
51	Кораблестроения и океанотехники
52	Судовой энергетики и автоматики
53	Сварочного производства
54	Механики и математического моделирования
55	Электроэнергетики и электротехники
56	Автоматизации и управления
57	Приборостроения
58	Электроники и средств связи
59	Инноватики, качества, стандартизации и сертификации
60	резерв2
61	Теплоэнергетики и теплотехники
72	Русского языка как иностранного
73	Романо-германской филологии
74	Политологии
75	Международных отношений
76	Русского языка и литературы
77	Лингвистики и межкультурной коммуникации
79	Корееведения

Код	Наименование кафедры
80	Китаеведения
81	Японоведения
82	Тихоокеанской Азии
83	Теории истории государства и права
84	Конституционного и административного права
85	Уголовного права и криминологии
86	Гражданского права и процесса
87	Трудового и экологического права
88	Международного публичного и частного права
89	Правосудия, прокурорского надзора и криминалистики
93	Биохимии, микробиологии и биотехнологии
94	Почвоведения*
95	Алгебры, геометрии и анализа
96	Географии и устойчивого развития геосистем
97	Математических методов в экономике
98	Клеточной биологии и генетики*
99	Информационной безопасности
100	Компьютерных систем
101	Информатики, математического и компьютерного моделирования
102	Физики низкоразмерных структур
103	Теоретической и ядерной физики
104	Общей и экспериментальной физики
105	Прикладной математики, механики, управления и программного обеспечения
106	Общей, неорганической и элементоорганической химии
107	Физической и аналитической химии
108	Химических и ресурсосберегающих технологий
109	Органической химии
110	Биоразнообразия и морских биоресурсов*
111	Экологии
112	Океанологии и гидрометеорологии
113	Геологии и ГИС
114	Биоорганической химии и биотехнологии
115	Информационных систем управления
122	Военный учебный центр
123	Базовая кафедра современного банковского дела
128	Международная кафедра ЮНЕСКО «Морская экология»*
129	Научная библиотека ДВФУ
130	Базовая кафедра конкурентного и предпринимательского права
132	Географии, экологии и охраны здоровья детей
135	Департамент фармации и фармакологии (реорганизован)
136	Департамент пищевых наук и технологий
137	Департамент истории и археологии
138	Департамент коммуникаций и медиа

Код	Наименование кафедры
139	Департамент социальных наук
140	Департамент философии и религиоведения
141	Академический департамент ядерных технологий
142	Академический департамент английского языка
145	Базовая кафедра Национального исследовательского Института мировой экономики и международных отношен
146	Дирекция образовательных программ
147	Строительные конструкции и материалы
148	Технология и организация строительства
152	Департамент физического воспитания
153	Департамент физической культуры и спорта
154	Департамент искусств и дизайна
155	Департамент экономических наук
157	Департамент психологии и образования
159	Департамент медицинской биологии и биотехнологии
160	Центр развития программ дополнительного и онлайн-образования
161	Резерв 33
162	Школа цифровой экономики
163	Резерв 35
164	Резерв 36
165	Школы биомедицины "Службное подразделение"
166	Резерв 38
167	Резерв 39
168	Резерв 40
169	Резерв 41
170	Резерв 42
171	Резерв 43
172	Резерв 44
173	Резерв 45
174	Резерв 46
175	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"
176	Резерв 48
177	Резерв 49
178	Резерв 50
179	Резерв 51
180	Резерв 52
181	Резерв 53
182	Резерв 54
183	Резерв 55
184	Резерв 56
185	Резерв 57
186	Резерв 58
187	Резерв 59
188	Резерв 60

Код	Наименование кафедры
189	Резерв 61
190	Резерв 62
191	Резерв 63
192	Резерв 64
193	Резерв 65
194	Резерв 67
195	Резерв 68
196	Резерв 69
197	Резерв 70
198	Резерв 71
199	Резерв 72
200	Филиал в г. Арсеньеве
207	Филиал в г. Находке
211	Филиал в г. Большой Камень
212	ХНТУ
213	ЯУ
214	Базовая кафедра "Морских технологий и энергетики"
215	Институт Конфуция
216	Колледж
217	Резерв 73
218	АНООВО "Сколковский институт науки и технологий"
219	Научно-образовательный центр нанотехнологии
220	Фотоника и цифровые лазерные технологии
221	Департамент ординатуры и непрерывного медицинского образования
222	Теологии
223	Школа педагогики (служебное подразделение)
224	Департамент наук о Земле*
225	Департамент автоматизации и робототехники*
226	Департамент архитектуры и дизайна
227	Департамент геоинформационных технологий
228	Департамент инноваций
229	Департамент компьютерно-интегрированных производственных систем
230	Департамент морских арктических технологий
231	Департамент морской техники и транспорта
232	Департамент нефтегазовых технологий
233	Департамент природно-технических систем и техносферной безопасности
234	Департамент промышленной безопасности
235	Департамент электроники, телекоммуникации и приборостроения
236	Департамент энергетических систем
237	Инженерный департамент
238	Базовая кафедра Фотоники и цифровых лазерных технологий
239	Резерв 74
240	Резерв 75

Код	Наименование кафедры
241	Инженерный департамент. Инженерно-строительное отделение
242	Инженерный департамент. Отделение горного и нефтегазового дела
243	Инженерный департамент. Отделение энергетики и ресурсосбережения
244	Инженерный департамент. Отделение машиностроения, морской техники и транспорта
245	Инженерный департамент. Центр организации обучения проектной деятельности
246	Кафедра 246
247	Департамент прикладной экономики
248	Департамент финансов
249	Департамент менеджмента и предпринимательства
250	Департамент управления на основе данных (Data Driven Management Department)
251	Департамент социально-экономических исследований и регионального развития
252	Департамент маркетинга и развития рынков
253	Департамент туризма и гостеприимства
254	Институт Мирового океана (Школа) (служебное подразделение)
255	Школа медицины (служебное подразделение)
256	Институт математики и компьютерных технологий (Школа) (служебное подразделение)
257	резерв 257
258	резерв 258
259	резерв 259
260	резерв 260
261	резерв 261
262	Департамент фундаментальной медицины
263	Департамент клинической медицины
264	Департамент дополнительного постдипломного образования и ординатуры
265	Департамент общественного здоровья и профилактической медицины
266	Департамент медицинской биохимии и биофизики
267	Департамент сестринского дела
268	Департамент стоматологии
269	Биоразнообразие и морских биоресурсов
270	Биохимии и биотехнологии
271	Клеточной биологии и генетики
272	Международная кафедра ЮНЕСКО «Морская экология»
273	Почвоведения
274	Департамент наук о Земле
275	Департамент автоматизации и робототехники
276	Кафедра 276
277	Институт наук о жизни и биомедицины (Школа)
278	Департамент пищевых наук и технологий
279	Департамент биомедицинской химии
280	Базовая кафедра эпидемиологии, микробиологии и паразитологии
281	Департамент физики живых систем и математической биологии
282	Кафедра 282
283	Департамент нефтегазовых технологий и нефтехимии

Код	Наименование кафедры
284	Департамент фармации и фармакологии
285	Департамент медицинской биологии и биотехнологии
286	Научно-исследовательская лаборатория цифровой педагогики
287	Центр непрерывного педагогического образования
288	Департамент педагогики и психологии развития
289	Департамент образовательных технологий в русской и зарубежной филологии
290	Департамент социально-гуманитарного образования и образовательной политики
291	Дирекция
292	Департамент валеологии
293	Департамент теории и практики преподавания математики, информатики, естественных наук
294	Департамент ядерных технологий
295	Департамент химии и материалов
296	Департамент теоретической физики и интеллектуальных технологий
297	Департамент общей и экспериментальной физики
298	Центр проектной деятельности
299	Центр прикладных исследований и разработок
300	Академия цифровой трансформации
301	Департамент информационной безопасности
302	Департамент программной инженерии и искусственного интеллекта
303	Кафедра 303
304	Департамент информационных и компьютерных систем
305	Департамент математического и компьютерного моделирования
306	Департамент математики

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									
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ								
Итого	61				61				60				60											
Всего	28		33		28		33		30		30		30		30									
1	Б1.Б.1 История и философия науки [Экз, Реф]	4	Б1.Б.2 Иностранный язык [Экз, Реф]	5	Б1.В.ОД.4 Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья [За]	3	Б1.В.ОД.5 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств [Экз]	4	Блок 3 «Научные исследования» 30	Блок 3 «Научные исследования» 30	Блок 3 «Научные исследования» 30	Блок 3 «Научные исследования» 21												
2																								
3																								
4																								
5	Б1.В.ОД.1 Организационно-управленческие основы высшей школы [За]	2	Б1.В.ОД.2 Современные образовательные технологии в высшей школе [За]	2	Б1.В.ДВ.1.1 Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов [Экз] (Актуальные проблемы технологий мясных, молочных и рыбных продуктов)	3	Б1.В.ОД.6 Качество и безопасность мясных, молочных и рыбных продуктов [Экз]	4																
6																								
7																								
8	Б1.В.ОД.3 Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов [За]	3			Блок 2 «Практики» [ЗаО]	6																		
9																								
10																								
11							Блок 2 «Практики» [ЗаО]	6																
12																								
13																								
14																								
15																								
16																								

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	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
17																
18																
19	Блок 3 «Научные исследования»	19														
20			Блок 3 «Научные исследования»	25	Блок 3 «Научные исследования»	16										
21																
22																
23																
24							Блок 3 «Научные исследования»	18								
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																
32																
33			ФТД.1 Информационные ресурсы в научных исследованиях [За]	1			ФТД.2 Охрана интеллектуальной собственности [За]	1							Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» [Экз]	9

Примечание Учебный план аспирантов '2020 ОФО 19.06.01 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.рпх', код направления 19.06.01, г

--