

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.04.2018

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры

19.06.01

19.06.01 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Направленность (профиль) Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Кафедра: Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: ФАТ

Квалификация:	
Форма обучения:	Очная
Срок обучения:	4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт № 884 от 30.07.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР [подпись] / Дугинов Е.В./

Начальник УЧ [подпись] / Кулиничук И.Г./

Декан [подпись] / Рассолов С.Н./

Зав. кафедрой [подпись] / Курбанова М.Г./



Ректор [подпись] / Ганцева И.А.

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	Числа	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							
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	Н	Н					
II	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	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	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	Н					

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	
п Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	5 5/6	3 4/6	9 3/6	4 3/6	4	8 3/6	6 4/6	6 4/6	12 3/6	3 5/6	3 5/6	28 3/6	
П Практика				2	2							2	
Н Научные исследования	11 2/6	19 2/6	30 4/6	12 4/6	18 4/6	31 2/6	16	18	34	12	19 2/6	127 2/6	
Э Экзамены		2	2							1	1	3	
Г Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										2	2	2	
Д Представление научного доклада по научно-квалификационной работе (диссертации)										4	4	4	
К Каникулы		7 4/6	7 4/6	8	8		1 1/6	8	9 1/6	2/6	7 2/6	32 3/6	
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	5/6 (5 дн)	1 2/6 (8 дн)	2 1/6 (13 дн)	5/6 (5 дн)	1 2/6 (8 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 3/6 (9 дн)	4/6 (4 дн)	2 1/6 (13 дн)	4/6 (4 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 4/6 (52 дн)	
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)													
Итого	18	34	52	18	34	52	18 4/6	33 2/6	52	18 4/6	33 2/6	208	
Аспирантов	1												
Сдающих канд. экз.													
Соискателей с руков.													
Изучающих ФД													
Групп	1												

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1						Курс 2						Курс 3																				
			Экз мен	Зачет оц.	Репе дат	Экспе тное	Факт	Часов в з.е.	Экспе тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб													
Блок 1. Дисциплины (модули)																																															
Базовая часть																																															
+	Б1.Б.01	История и философия науки	2		2	4	4	36	144	144	72	36	36																																		
+	Б1.Б.02	Исторический язык	2		1	2	5	36	180	180	72	72	36	2																																	
Вариативная часть																																															
+	Б1.В.03	Технологии мяса, молочных и рыбных продуктов и кондитерских изделий	7				4	36	144	144	36	72	36																																		
+	Б1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3		3	36	108	108	36	72																																			
+	Б1.В.03	Методология и методики научных исследований			3		3	36	108	108	24	84																																			
+	Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы			1		2	36	72	72	24	48																																			
+	Б1.В.05	Педагогические технологии				1	2	36	72	72	24	48																																			
+	Б1.В.06	Современные методы исследований продуктов питания из сырья животного происхождения			4		3	36	108	108	24	84																																			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1			4		3	36	108	108	20	88																																			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Использование традиционных и новых видов сырья для создания продуктов питания			4		3	36	108	108	20	88																																			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биохимия продуктов питания			4		3	36	108	108	20	88																																			
Блок 2. Практики																																															
Вариативная часть																																															
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Педагогическая практика			4		3	36	108	108	108	108																																			
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Научно-исследовательская практика			6		9	36	324	324		324																																			
Блок 3. Научные исследования																																															
Вариативная часть																																															
+	Б3.В.01(И)	Научно-исследовательская деятельность			12467		119	119	4284	4284	4284	4284																																			
+	Б3.В.02(И)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук			358		70	70	2520	2520	2520	2520																																			
Блок 4. Государственная итоговая аттестация																																															
Базовая часть																																															
+	Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	8			3	3	36	108	108		72	36																																		
+	Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)				8	6	36	216	216		210	6																																		
ФТД. Факультативы																																															
Вариативная часть																																															
+	ФТД.В.01	Питание биотехнология			6		2	2	72	72	6	66																																			

Индекс	Наименование	
B1	Дисциплины (модули)	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-6; ОПК-5; УК-2; УК-1; УК-3; УК-4; ОПК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; УК-6; УК-5; ОПК-4; ОПК-3
B1.Б	Базовая часть	УК-2; УК-1; УК-6; УК-3; УК-4
B1.Б.01	История и философия науки	УК-1; УК-2; УК-6
B1.Б.02	Иностраный язык	УК-4; УК-3
B1.В	Вариативная часть	ОПК-6; ОПК-7; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
B1.В.01	Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3
B1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-2; ПК-3
B1.В.03	Методология и методика научных исследований	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-3; ПК-2; ОПК-4
B1.В.04	Педагогика и психология высшей школы	ОПК-7; ОПК-5; ПК-1; УК-6; УК-5
B1.В.05	Педагогические технологии	ОПК-7; ОПК-6; ОПК-5; УК-6; УК-5; ПК-1
B1.В.06	Современные методы исследований продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-4; ПК-3; ПК-2
B1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-2; ПК-3; ПК-4
B1.В.ДВ.01.01	Использование нетрадиционных и новых видов сырья для создания продуктов питания	ПК-2; ПК-3; ПК-4
B1.В.ДВ.01.02	Биохимия продуктов питания	ПК-2; ПК-3; ПК-4
B2	Практики	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; УК-5; ПК-4; ОПК-5; ОПК-6
B2.В	Вариативная часть	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; УК-5; ПК-4; ОПК-5; ОПК-6
B2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-5; ОПК-7; УК-5; ПК-1
B2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Научно-исследовательская практика	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-4; ПК-4; ПК-3; ПК-2
B3	Научные исследования	УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-1; УК-1; УК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
B3.В	Вариативная часть	УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-1; УК-1; УК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
B3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; УК-1; УК-5; ПК-1; УК-3
B3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ПК-2
B4	Государственная итоговая аттестация	УК-3; УК-2; УК-6; УК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ОПК-1; ОПК-7; ОПК-6; УК-5; УК-1; ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4
B4.Б	Базовая часть	УК-3; УК-2; УК-6; УК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ОПК-1; ОПК-7; ОПК-6; УК-5; УК-1; ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4
B4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-1; УК-5; ОПК-6; ОПК-7
B4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; УК-3; УК-4; УК-6; ПК-4; УК-1; УК-2
ФТД	Факультативы	ОПК-3; ПК-1
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-3; ПК-1
ФТД.В.01	Пищевая биотехнология	ОПК-3; ПК-1