

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 8 от 28.03.2019

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

19.06.01

Направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

**Кафедра:** Кафедра технологий питания

**Институт:** торговли, пищевых технологий и сервиса

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

УТВЕРЖДАЮ



Силин Я.П.

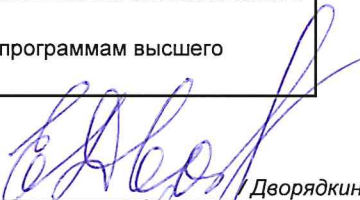
30 марта 2019 г.


### СОГЛАСОВАНО

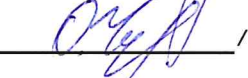
Проректор по научной работе

Начальник управления докторантуры, аспирантуры и  
повышения квалификации научных кадров

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_/ Дворядкина Е.Б./

  
\_\_\_\_\_/ Феофилактова О.В./

  
\_\_\_\_\_/ Чугунова О.В./



Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов					ЗЕТ		Распределение ЗЕТ											
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Рефераты	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
								Контакт. раб. (по учеб.	СР	Контроль			Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2
Б1.Б.1	История и философия науки	2	1			180	180	124	29	27	5	5	5	2	3									
Б1.Б.2	Иностранный язык	2	1			144	144	36	81	27	4	4	4	1	3									
Б1.В.ОД.1	Организационно-методическое обеспечение научно-исследовательской деятельности		1			108	108	36	63	9	3	3	3	3										
Б1.В.ОД.2	Современные технологии педагогической деятельности в ВУЗе			3		216	216	36	171	9	6	6				6	6							
Б1.В.ОД.3	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	5	34			288	288	36	216	36	8	8				6	3	3	2	2				
Б1.В.ДВ.1.1	Технология функциональных продуктов питания			5		144	144	18	117	9	4	4						4	4					
Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов			5		144	144	18	117	9	4	4						4	4					
Б2.1	Педагогическая практика	Вар		4		216	216				6	6				6		6						
Б2.2	Научно-исследовательская практика	Вар		8		216	216				6	6									6		6	
Б3.1	Научно-исследовательская деятельность	Вар		1-8		5508	5508				153	153	39	18	21	36	18	18	39	15	24	39	24	15
Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	Вар		1-8		1296	1296				36	36	9	3	6	6	3	3	15	9	6	6	3	3
Б4.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена		8			108	108		90	18	3	3									3		3	
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	Баз	8			216	216				6	6									6		6	
ФТД.1	Патентование		1	2		72	72	16	38	18	2	2	2	1	1									
ФТД.2	Академическое письмо		3	4		72	72	36	18	18	2	2				2	1	1						

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов					ЗЕТ		Курс 1							
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Рефераты	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Семестр 1 [4 нед]					С		
								Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль			Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб
	Итого	4	7	6		8784	8784	338	823	171	244	244	56		42	118	36	28	68	
	Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)	4	5	4		8640	8640	286	767	135	240	240	52		38	99	27	27	64	
	Б=30% В=70% ДВ(от В)=19%																			
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»	3	5	2		1080	1080	286	677	117	30	30	52		38	99	27	6	64	
Б1.Б	Базовая часть	2	2			324	324	160	110	54	9	9	36		18	36	18	3	64	
Б1.Б.1	История и философия науки	2	1			180	180	124	29	27	5	5	36		8	19	9	2	64	
Б1.Б.2	Иностранный язык	2	1			144	144	36	81	27	4	4			10	17	9	1		
*																				
Б1.В	Вариативная часть	1	3	2		756	756	126	567	63	21	21	16		20	63	9	3		
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	1	3	1		612	612	108	450	54	17	17	16		20	63	9	3		
Б1.В.ОД.1	Организационно-методическое обеспечение научно-исследовательской деятельности		1			108	108	36	63	9	3	3	16		20	63	9	3		
Б1.В.ОД.2	Современные технологии педагогической деятельности в ВУЗе			3		216	216	36	171	9	6	6								
Б1.В.ОД.3	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	5	34			288	288	36	216	36	8	8								
*																				
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			1		144	144	18	117	9	4	4								
Б1.В.ДВ.1																				
1	Технология функциональных продуктов питания			5		144	144	18	117	9	4	4								
2	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов			5		144	144	18	117	9	4	4								
*																				
ДВ*																				
	Итого по Блокам 2 и 3			2		7236	7236				201	201						21		



Распределение по курсам и семестрам

еместр 2 [3 нед]				Курс 2												Курс 3												
				Семестр 3 [4 нед]						Семестр 4 [3 нед]						Семестр 5 [2 нед]						Семестр 6 [1 нед]						
Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек
46	93	45	34	20		44	269	27	31	12		20	94	18	31	14		16	159	27	30							30
42	74	36	33	16		32	258	18	30	4		8	87	9	30	14		16	159	27	30							30

42	74	36	6	16		32	258	18	9	4		8	87	9	3	14		16	159	27	6							
42	74	36	6																									
16	10	18	3																									
26	64	18	3																									

				16		32	258	18	9	4		8	87	9	3	14		16	159	27	6							
				16		32	258	18	9	4		8	87	9	3	4		8	42	18	2							
				12		24	171	9	6																			
				4		8	87	9	3	4		8	87	9	3	4		8	42	18	2							

																10		8	117	9	4							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	-----	---	---	--	--	--	--	--	--	--

																10		8	117	9	4							
																10		8	117	9	4							

			27						21						27						24							30
--	--	--	----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	----



Курс 4											Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме
Семестр 7 [ нед]					Семестр 8 [ нед]										
Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ					
				27				90	18	33	-		49.7%		
				27				90	18	33	-		47.6%		

											-		47.6%		
											-		37.5%		
											36		19.4%		
											36		100%		

											-		60.3%		
											-		63%		
											36		55.6%		
											36		66.7%		
											36		66.7%		

											-		44.4%		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	-------	--	--

											36		44.4%		
											36		44.4%		

				27						24	-				
--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	----	---	--	--	--	--



ель	Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
	Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд			
					4		216			6		
											36	1,50
					4		216			6	36	1,50

ель	Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
	Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд			
	972			27	12		648			18		
	864			24	10		540			15	36	1,50
	108			3	2		108			3	36	1,50

ель	Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
	Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд			
					6					9	-	
Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
								90	18	3	-	
								90	18	3	36	

ель	Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
	Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд			
					4		216			6		
					4		216			6	36	1,50

Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
											-	61.5%
											36	50%
											36	66.7%