

УТВЕРЖДАЮ

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 8 от 28.03.2019



*[Signature]*  
Ректор Силин Я.П.  
30 марта 2019 г.

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: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки	2019
Образовательный стандарт	884
	30.07.2014

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

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по научной работе

Начальник управления докторантуры, аспирантуры и  
повышения квалификации научных кадров

Заведующий кафедрой

*[Signature]* / Дворядкина Е.Б./  
*[Signature]* / Теофилактова О.В./  
*[Signature]* / Чугунова О.В./





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 [2 нед]					Семестр				
								Конт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль			Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	
																						23%
	Итого	4	7	6		8784	8784	296	865	171	244	244	47		37	132	36	19	57		43	
	Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)	4	5	4		8640	8640	248	805	135	240	240	44		34	111	27	18	54		40	
	Б=30% В=70% ДВ(от В)=19%																					
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»	3	5	2		1080	1080	248	715	117	30	30	44		34	111	27	6	54		40	
Б1.Б	Базовая часть	2	2			324	324	140	130	54	9	9	30		16	44	18	3	54		40	
Б1.Б.1	История и философия науки	2	1			180	180	104	49	27	5	5	30		6	27	9	2	54		14	
Б1.Б.2	Иностранный язык	2	1			144	144	36	81	27	4	4			10	17	9	1			26	
*																						
Б1.В	Вариативная часть	1	3	2		756	756	108	585	63	21	21	14		18	67	9	3				
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	1	3	1		612	612	92	466	54	17	17	14		18	67	9	3				
Б1.В.ОД.1	Организационно-методическое обеспечение научно-исследовательской деятельности		1			108	108	32	67	9	3	3	14		18	67	9	3				
Б1.В.ОД.2	Современные технологии педагогической деятельности в ВУЗе			3		216	216	30	177	9	6	6										
Б1.В.ОД.3	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	5	34			288	288	30	222	36	8	8										
*																						
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			1		144	144	16	119	9	4	4										
Б1.В.ДВ.1																						
1	Технология функциональных продуктов питания			5		144	144	16	119	9	4	4										
2	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов			5		144	144	16	119	9	4	4										
*																						
ДВ*																						
	Итого по Блокам 2 и 3			2		7236	7236				201	201						12				



Распределение по курсам и семестрам

2 [5 нед]			Курс 2												Курс 3												С		
2 [5 нед]			Семестр 3 [8 нед]						Семестр 4 [7 нед]						Семестр 5 [6 нед]						Семестр 6 [5 нед]						С		
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	Лаб	
107	45	31	16		40	277	27	25	10		20	96	18	25	11		15	163	27	24							24		
86	36	30	12		28	266	18	24	2		8	89	9	24	11		15	163	27	24							24		
86	36	6	12		28	266	18	9	2		8	89	9	3	11		15	163	27	6									
86	36	6																											
22	18	3																											
64	18	3																											
			12		28	266	18	9	2		8	89	9	3	11		15	163	27	6									
			12		28	266	18	9	2		8	89	9	3	2		8	44	18	2									
			10		20	177	9	6																					
			2		8	89	9	3	2		8	89	9	3	2		8	44	18	2									
															9		7	119	9	4									
															9		7	119	9	4									
															9		7	119	9	4									
		24						15						21						18							24		



Курс 4										Курс 5										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме			
семестр 7 [4 нед]				Семестр 8 [3 нед]						Семестр 9 [4 нед]						Семестр А [8 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	
			21						27						21					90	18	27	-		52.4%		
			21						27						21					90	18	27	-		50.4%		
																							-		50.4%		
																							-		40%		
																							36		19.2%		
																							36		100%		
																							-		63.9%		
																							-		67.4%		
																							36		56.2%		
																							36		66.7%		
																							36		80%		
																							-		43.8%		
																							36		43.8%		
																							36		43.8%		
			21						27						21						18		-				



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

Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.							
Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд										
756			21	18		972			27	14		756			21	8		432		12				
648			18	16		864			24	10		540			15	4		216		6	36	1,50		
108			3	2		108			3	4		216			6	4		216		6	36	1,50		

Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.									
Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд												
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	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			
																						90	18	3	-	
																						90	18	3	36	

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

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	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				
																							-		62.5%		
																							36		50%		
																							36		66.7%		