

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мурманский арктический университет
Отдел аспирантуры

План одобрен Ученым советом
Протокол № 14 от 30.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры

19.06.01

Промышленная экология и биотехнологии

Направленность программы: Пищевые системы

Кафедра: Технологий пищевых производств

Квалификация: Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 884 от 30.07.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НиИД

Начальник ОА

Зав. кафедрой



[Signature] / Гогоберидзе Г.Г./
[Signature] / Царева С.В./
[Signature] / Гроховский В.А./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов						Курс 1												
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	ДКР	Рефе рат	Др	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1						Семестр 2						
																	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	
Блок 1. Блок 1 «Дисциплины (модули)»										30	30		1080	1080	182	790	108	5	15		30	135		8	16		49	151	72
Базовая часть										9	9		324	324	60	192	72	4	15		15	114		5			30	78	72
+	Б1.Б.01	История и философия науки	2				2		4	4	36	144	144	30	78	36	2	15			57		2			15	21	36	
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	1			2		5	5	36	180	180	30	114	36	2			15	57		3			15	57	36	
Вариативная часть										21	21		756	756	122	598	36	1			15	21		3	16		19	73	
+	Б1.В.01	Педагогика высшей школы		3					2	2	36	72	72	30	42														
+	Б1.В.02	Информационное обеспечение научно-исследовательской деятельности		2					2	2	36	72	72	20	52								2	16		4	52		
+	Б1.В.03	Профессиональный иностранный язык		2					2	2	36	72	72	30	42		1			15	21		1			15	21		
+	Б1.В.04	Пищевые системы	6	5					7	7	36	252	252	12	204	36													
+	Б1.В.05	Разработка новых продуктов питания		3					2	2	36	72	72	10	62														
+	Б1.В.06	Техническая микробиология		7					2	2	36	72	72	5	67														
+	Б1.В.07	Современные методы исследований в технологии пищевого сырья		6					2	2	36	72	72	10	62														
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		5					2	2		72	72	5	67														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Разработка технической и нормативной документации		5					2	2	36	72	72	5	67														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Проектная деятельность на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности		5					2	2	36	72	72	5	67														
Блок 2. Блок 2 «Практики»										4	4		144	144	4	140													
Вариативная часть										4	4		144	144	4	140													
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Педагогическая практика)			4				2	2	36	72	72	2	70														
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская практика)			4				2	2	36	72	72	2	70														
Блок 3. Блок 3 «Научные исследования»										197	197		7092	7092	223	6869		22		26	766		25			28	872		
Вариативная часть										197	197		7092	7092	223	6869		22		26	766		25			28	872		
+	Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук			2345678				197	197	36	7092	7092	223	6869		22		26	766		25			28	872			
Блок 4. Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»										9	9		324	324	40	248	36												
Базовая часть										9	9		324	324	40	248	36												
+	Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8						3	3	36	108	108	10	62	36													
+	Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)			8				6	6	36	216	216	30	186														
ФТД. Факультативы										4	4		144	144	30	114													
Вариативная часть										4	4		144	144	30	114													
+	ФТД.В.01	Методология научного исследования		3					2	2	36	72	72	15	57														
+	ФТД.В.02	Методология представления результатов научно-исследовательской деятельности		6					2	2	36	72	72	15	57														

План Учебный план аспирантуры 'офо_190601_ПЭиБТ_Пищевые системы_2021_3 курс_(кафедра ТПП гр. ПЭБа21о-3).plx', код направления 19.06.01, направленность программы : Пи

Курс 2						Курс 3						Курс 4						Закрепленная																																				
Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5							Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8																							
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	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код																		
4	17		23	104								6	6		5	205		5	6	10		128	36	2	5			67																										
																																										17												
																																										58												
4	17		23	104								6	6		5	205		5	6	10		128	36	2	5			67																				27						
2	15		15	42																																												53						
																																																58						
												4	6			138		3	6			66	36																									20						
2	2		8	62																																												20						
																								2	5			67																				20						
																		2		10		62																										20						
												2			5	67																																20						
												2			5	67																																20						
						4			4	140																																												
						4			4	140																																												
						2			2	70																																						20						
						2			2	70																																						20						
25			28	872		27			31	941		24			27	837		25			28	872		25			28	872		24			27	837																				
25			28	872		27			31	941		24			27	837		25			28	872		25			28	872		24			27	837																				
25			28	872		27			31	941		24			27	837		25			28	872		25			28	872		24			27	837														20						
																														9	10		30	248	36																			
																														9	10		30	248	36																			
																														3	10		62	36														20						
																														6			30	186														20						
2			15	57														2			15	57																																
2			15	57														2			15	57																																
2			15	57																																												17						
																		2			15	57																																17