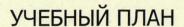
## министерство науки и высшего образования российской федерации

Мурманский арктический университет Отдел аспирантуры

План одобрен Ученым советом Протокол № 14 от 30.08.2023



по программе аспирантуры

Промышленная экология и биотехнологии

Направленность

программы:

Кафедра:

Технологий пищевых производств

19.06.01

Пищевые системы

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 884 от 30.07.2014

2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НиИД

Начальник ОА

Зав. кафедрой

/Гогоберидзе Г.Г./

УТВЕРЖДАЮ И.о/ректора

Шадрина И.М.

\_/ Царева С.В./

/ Гроховский В.А./

## Календарный учебный график

Mec	T	Сен	тябр	Ъ	150	0	ктяб	брь	12	T	Hos	абрь			Дека	абрь		4	Я	нвар	ь	1	Фе	вра	ль	1		Мар	т	1	2	Апр	ель	1	T	1	чай			Ик	онь		2	V	1юль	,	2		Авгу	ст
Числа	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	12	6 - 12	13 - 19	20 - 26	- 12	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29	5-11	12 - 18	19 - 25	- 56 -	2-8	9 - 15	16 - 22	2	1		16 - 22	67 - 63	2	7		20 - 20	4 - 10		1	1	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 62	7	1	20 - 26	27 -	1	1	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 3	0	31 3	2 3	3 3	4 3	5 36	5 37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49 !	50 !	51 52
I	=	=	4	H	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	*	н	н	+	н	н	н	н		н	н	H	н	н	н	н	*	н	н	н	н	Э	Э	К	К	К	К	К	к	К	к	КК
п	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	*	н	Н	Н	П	Н	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	п *	н	Н	Н	н	н	П Н	К	К	К	К	К	К	К	к	КК
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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	KK
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	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	КК
V	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	= :				-	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	= =

## Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Bcero	Сем. 3	Сем. 4	Bcero	Сем. 5	Сем. 6	Bcero	Сем. 7	Сем. 8	Всего	итого
н	Теоретическое обучение, практики и научные исследования	17	19	36	19	21	40	19	20	39	19	17	36	151
Э	Экзаменационные сессии	1-11	2	2				1	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		10	10		10	10		10	10		10	10	40
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
Прод	должительность обучения		нее 12 г олее 39		50	пее 39 н	ед.	60	пее 39 н	ед.	60.	лее 39 н	ед.	
Ито	го	18	32	50	20	32	52	20	32	52	20	34	54	208

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

План	Учебный	план аспирантуры 'офо_190601	_пэ	иБТ_	Пище	евые	систем	иы_	2021	_3 ку	рс_(к	афед	ра ТГ	П гр.	ПЭБа	210-3	).plx'	, код	напр	авле	ния 1			апра	вленн	ЮСТЬ	прог	рамм
-	- 110				Формы	пром. ат	т.		3.	e.	-		Ито	го акад.ч	асов			-	Семе	стр 1	4	Куј	pc 1		Семе	стр 2		
Считать і	3 Индекс	Наименование	Экза	Зачет	Зачет оц.	с дкр	Рефе	Др	Экспер	Факт	Часов в з.е.	Экспер	По	Конт.	СР	Конт	3.e.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт	3.e.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт
Блок 1.	Блок 1 «Лисі	циплины (модули)»		1					30	30		1080	1080	182	790	108	5	15		30	135		8	16		49	151	72
Базовая		(-OA)NO							9	9		324	324	60	192	72	4	15		15	114		5			30	78	72
+	<b>51.5.01</b>	История и философия науки	2	1	T	T	2	75.75	4	4	36	144	144	30	78	36	2	15			57		2			15	21	36
+ '	<b>51.5.02</b>	Иностранный язык	2	1			2	-	5	5	36	180	180	30	114	36	2			15	57		3			15	57	36
Вариать	вная часть								21	21	Service.	756	756	122	598	36	1			15	21		3	16		19	73	
+	51.B.01	Педагогика высшей школы		3	T				2	2	36	72	72	30	42													
+	61.B.02	Информационное обеспечение научно- исследовательской деятельности		2					2	2	36	72	72	20	52			,					2	16		4	52	
+	51.B.03	Профессиональный иностранный язык		2				781	2	2	36	72	72	30	42		1			15	21		1			15	21	
+	51.B.04	Пищевые системы	6	5					7	7	36	252	252	12	204	36				- 1						1		
+	51.B.05	Разработка новых продуктов питания		3				TT	2	2	36	72	72	10	62													
+	Б1.В.06	Техническая микробиология		7		-			2	2	36	72	72	5	67								1000					
+	61.B.07	Современные методы исследований в технологии пищевого сырья		6					2	2	36	72	72	10	62													
+	<b>Б1.В.ДВ.01</b>	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		5				1000	2	2		72	72	5	67										111			
+ 1	Б1.В.ДВ.01.01	Разработка технической и нормативной документации		5					2	2	36	72	72	5	67									-				
	<b>Б1.В.ДВ.01.02</b>	Проектная деятельность на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности		5					2	2	36	72	72	. 5	67													
Блок 2.Е	лок 2 «Прак	тики»							4	4		144	144	4	140													
Вариати	вная часть								4	4		144	144	4	140													
+	Б2.B.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													
5лок 3.Б	лок 3 «Науч	ные исследования»			-	736			197	197	7/2 2	7092	7092	223	6869		22			26	766		25			28	872	
Вариати	вная часть								197	197		7092	7092	223	6869		22			26	766		25		1000	28	872	
+	63.B.01(H)	Научно-исследовательская деятельность Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук			234567				197	197	36	7092	7092	223	6869		22			26	766		25		12.4	28	872	
<b>5лок 4.Б</b>	лок 4 «Госуд	арственная итоговая аттестация»							9	9		324	324	40	248	36				1000								
Базовая	часть								9	9		324	324	40	248	36											1000	
+	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													
	ультативы								4	4		144	144	30	114											700		
Вариативная часть									4	4		144	144	30	114							18.09		100			Annah di	
+	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 3	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 ленная Семестр 8 Семестр 3 Семестр 6 Семестр 7 Конт Конт Конт Конт Конт Код Лек Пр CP CP Лаб Пр CP 3.e. Лаб Лаб Лек Пр CP Пр CP Лек з.е. Лаб з.е. Лек Лаб Пр 3.e. Лек Лаб з.е. 23 104