

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мурманский арктический университет  
Отдел аспирантуры

План одобрен Ученым советом  
Протокол № 9 от 17.05.2024

ПЛАН (БАЗОВЫЙ ПЛАН)

по программе аспирантуры



4.3.3.

Пищевые системы

Кафедра: Технологий пищевых производств

Год начала освоения

2024

Форма обучения: Очная

Срок освоения: 3 г.

Федеральные государственные  
требования

№ 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НИИД

/ Гогоберидзе Г.Г./

Начальник ОА

/ Царева С.В./

Зав. кафедрой

/ Гроховский В.А./

**Календарный учебный график**

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			Март					Апрель			Май					Июнь				Июль				Август									
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	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	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	=	Э	Э	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			
II	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
III	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

**Сводные данные**

	Курс 1	Курс 2			Курс 3			Итого		
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего		Сем. 5	Сем. 6
Дисциплины (модули), практики и научный компонент	16 4/6	19	35 4/6	21	21	42	21	21	42	119 4/6
Э Промежуточная аттестация		2	2					4/6	4/6	2 4/6
Г Итоговая аттестация								4	4	4
К Каникулы		8	8		8	8		8	8	24
* 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)	6 (36 дн)
Продолжительность обучения	не менее 12 нед. и не более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого	17 4/6	30	47 4/6	22	30	52	22	34 4/6	56 4/6	156 2/6

План Учебный план аспирантуры 'офо\_4.3.3.\_ Пищевые системы \_2024\_1 курс\_(кафедра ТПП).plx', код специальности 4.3.3., год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов				Курс 1															
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Реферат	Экспертное	Факт		Экспертное	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			
<b>1. Научный компонент</b>									141	141		5076	5076		5076			22					792					792	
<b>1.1. Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите</b>									131	131		4716	4716		4716			21					756					756	
+	1.1.1(Н)	Научная деятельность					131	131	36	4716	4716		4716			21					756					756			
<b>1.2. Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты</b>									10	10		360	360		360			1					36				36		
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты					10	10	36	360	360		360			1					36				36				
<b>1.3. Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования</b>																													
+	1.3.1(П)	Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования			1	2345678			36																				
<b>2. Образовательный компонент</b>									9	9		324	324	6	210	108							2					72	
<b>2.1. Дисциплины (модули)</b>									2	2		72	72	6	66														
+	2.1.1(Ф)	<b>Дисциплины, направленные на подготовку к сдаче кандидатского экзамена и факультативные дисциплины</b>					24	24		864	864	151	713			5	14		14	152		9	4		56	264			
+	2.1.1.1(Ф)	История и философия науки (подготовка к сдаче кандидатского экзамена)					5	5	36	180	180	30	150			3	14			94		2			16	56			
+	2.1.1.2(Ф)	Иностранный язык (подготовка к сдаче кандидатского экзамена)					5	5	36	180	180	30	150			2		14	58		3				16	92			
+	2.1.1.3(Ф)	Пищевые системы (подготовка к сдаче кандидатского экзамена)					6	6	36	216	216	34	182																
+	2.1.1.4(Ф)	Профессиональный иностранный язык					2	2	36	72	72	14	58									2			14	58			
+	2.1.1.5(Ф)	Информационное обеспечение научной деятельности					2	2	36	72	72	14	58									2	4		10	58			
+	2.1.1.6(Ф)	Педагогика высшей школы					2	2	36	72	72	14	58																
+	2.1.1.7(Ф)	Методология представления результатов научного исследования					2	2	36	72	72	15	57																
+	2.1.2	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>					2	2		72	72	6	66																
+	2.1.2.1	Разработка технической и нормативной документации					2	2	36	72	72	6	66																
-	2.1.2.2	Проектная деятельность на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности					2	2	36	72	72	6	66																
<b>2.2. Практика</b>									4	4		144	144		144														
+	2.2.1(П)	Научно-педагогическая практика					4	4	36	144	144		144																
<b>2.3. Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике</b>									3	3		108	108		108							2				72			
+	2.3.1	История и философия науки (кандидатский экзамен)	2			2	1	1	36	36	36											1				36			
+	2.3.2	Иностранный язык (кандидатский экзамен)	2	1		2	1	1	36	36	36											1				36			
+	2.3.3	Пищевые системы кандидатский экзамен)	6	34	5		1	1	36	36	36																		
+	2.3.4	Профессиональный иностранный язык							36																				
+	2.3.5	Информационное обеспечение научно-исследовательской деятельности							36																				
+	2.3.6	Педагогика высшей школы							36																				
+	2.3.7	Методология представления результатов научного исследования							36																				
+	2.3.8	Дисциплины (модули) по выбору Разработка технической и нормативной документации /Проектная деятельность на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности							36																				
+	2.3.9	Научно-педагогическая практика				4			36																				
<b>3. Итоговая аттестация</b>									6	6		216	216		216														

План Учебный план аспирантуры 'офо\_4.3.3.\_Пищевые системы\_2024\_1 курс\_(кафедра ТПП).plx', код специальности 4.3.3., год начала подготовки 2024

Курс 2						Курс 3												Закрепленная						
Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5						Семестр 6												
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
24				864		24				864		24				864		25				900		
22				792		22				792		22				792		23				828		
22				792		22				792		22				792		23				828		20
2				72		2				72		2				72		2				72		
2				72		2				72		2				72		2				72		20
																								20
						6	6			210								1					36	
						2	6			66														
4	10		14	120		2	6		4	62		1	6		4	26		3	10		9	89		
																								17
																								58
2	6		4	62		2	6		4	62		1	6		4	26		1			4	32		20
																								58
																								53
2	4		10	58																				27
																		2	10		5	57		17
						2	6			66														
						2	6			66														20
						2	6			66														20
						4				144														
						4				144														20
																		1					36	
																								17
																								58
																		1					36	20
																								58
																								53
																								27
																								17
																								20
																								20
												6										216		

План Учебный план аспирантуры 'офо\_4.3.3.\_ Пищевые системы \_2024\_1 курс\_(кафедра ТПП).plx', код специальности 4.3.3., год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад. часов					Курс 1										
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Рефе рат	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
Считать в плане	Индекс	Наименование																							
+	3.1	Итоговая аттестация					6	6	36	216	216		216												

План Учебный план аспирантуры 'офо\_4.3.3.\_ Пищевые системы \_2024\_1 курс\_(кафедра ТПП).plx', код специальности 4.3.3., год начала подготовки 2024

Курс 2						Курс 3										Закреп ленная								
Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5					Семестр 6													
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
																		6					216	20