

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мурманский арктический университет
Отдел аспирантуры



План одобрен Ученым советом
Протокол № 14 от 30.08.2023

ПЛАН (БАЗОВЫЙ ПЛАН)

по программе аспирантуры

4.3.3.

Пищевые системы

Кафедра: Технологий пищевых производств

Форма обучения: Очная

Срок освоения: 3 г.

Год начала освоения

2023

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	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого				
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего					
н	Дисциплины (модули), практики и научный компонент	16	4/6	19	35	4/6	21	21	42	21	21	42	119	4/6	
п	Э Промежуточная аттестация			2	2					4/6	4/6	2	4/6		
	Г Итоговая аттестация									4	4	4	4		
	К Каникулы			8	8		8	8		8	8	24	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)	2 (12 дн)	6 (36 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	156	2/6

План Учебный план аспирантуры 'офо_4.3.3._ Пищевые системы_2023_1 курс_(кафедра ТПП).plx', код специальности 4.3.3., год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	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	СР	Конт роль		
1. Научный компонент								141	141		5076	5076		5076			22				792		22				792	
1.1. Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите								131	131		4716	4716		4716			21				756		21				756	
+	1.1.1(Н)	Научная деятельность					131	131	36	4716	4716		4716			21				756		21				756		
1.2. Подготовка публикаций и(или) заявок на патенты								10	10		360	360		360			1				36		1				36	
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты					10	10	36	360	360		360			1				36		1				36		
1.3. Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования																												
+	1.3.1(П)	Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования		1		2345678					36																	
2. Образовательный компонент								9	9		324	324	6	210	108								2					72
2.1. Дисциплины (модули)								2	2		72	72	6	66														
+	2.1.1(Ф)	Дисциплины, направленные на подготовку к сдаче кандидатского экзамена и факультативные дисциплины					24	24		864	864	151	713			5	14		14	152		9	4		56	264		
+	2.1.1.1(Ф)	История и философия науки					5	5	36	180	180	30	150			3	14			94		2		16	56			
+	2.1.1.2(Ф)	Иностранный язык					5	5	36	180	180	30	150			2		14	58			3		16	92			
+	2.1.1.3(Ф)	Пищевые системы					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	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)					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															
2.2. Практика								4	4		144	144		144														
+	2.2.1(П)	Научно-педагогическая практика					4	4	36	144	144		144															
2.3. Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике								3	3		108	108		108								2				72		
+	2.3.1	История и философия науки	2			2	1	1	36	36	36		36									1			36			
+	2.3.2	Иностранный язык	2	1		2	1	1	36	36	36		36									1			36			
+	2.3.3	Пищевые системы	6	34	5		1	1	36	36	36		36															
+	2.3.4	Профессиональный иностранный язык		2					36																			
+	2.3.5	Информационное обеспечение научно-исследовательской деятельности		2					36																			
+	2.3.6	Педагогика высшей школы		3					36																			
+	2.3.7	Методология представления результатов научного исследования		6					36																			
+	2.3.8	Дисциплины (модули) по выбору Разработка технической и нормативной документации (Проектная деятельность на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности)		4					36																			
+	2.3.9	Научно-педагогическая практика			4				36																			
3. Итоговая аттестация								6	6		216	216		216														
+	3.1	Итоговая аттестация					6	6	36	216	216		216															

План Учебный план аспирантуры 'офо_4.3.3._Пищевые системы_2023_1 курс_(кафедра ТПП).plx', код специальности 4.3.3., год начала подготовки 2023

Курс 2												Курс 3										Закрепленная	Код
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
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
						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
																							58
																							53
																							27
																							17
																							20
																							20
																		6				216	
																		6				216	20