

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мурманский государственный технический университет
Факультет подготовки кадров высшей квалификации

План одобрен Ученым советом

Протокол № 7 от 27.01.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Князева М.А.

10 января 2023 г.

19.06.01

Промышленная экология и биотехнологии

Направленность программы: Пищевые системы

Кафедра: Технол. и холодильного оборудования

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 884 от 30.07.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НР [Signature] / Аллояров К.Б./

Декан [Signature] / Царева С.В./

Зав. кафедрой [Signature] / Похольченко 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	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	н	н	н	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	*	н	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	*	н	п	п	п	п	п	п	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
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	н	н	н	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
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	*	н	н	н	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
н	Теоретическое обучение, практики и научные исследования												
п	19	19	38	19	21	40	19	20	39	19	17	36	153
Э	Экзаменационные сессии												
Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена												
Д	Представление научного доклада по научно-квалификационной работе (диссертации)												
К	Каникулы												
*	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)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)													
	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого	20	32	52	20	32	52	20	32	52	20	32	52	208
Аспирантов													
Сдающих канд. экз.													
Соискателей с руков.													
Изучающих ФД													
Групп													

План Учебный план аспирантуры '190601_ПАПП 2020 г.н.(НОВЫЙ).plx', код направления 19.06.01, направленность программы : Пищевые системы, год начала подготовки 2020

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					Курс 1												
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	ДКР	Реферат	Др	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	
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					5	5	36	180	180	12	132	36													
+	Б1.В.05	Современное холодильное оборудование		7					2	2	36	72	72	5	67														
+	Б1.В.06	Техническая термодинамика и теплопередача		5					2	2	36	72	72	5	67														
+	Б1.В.07	Специальные процессы пищевых производств		3					2	2	36	72	72	5	67														
+	Б1.В.08	Математическое моделирование динамических процессов		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	Научные основы производства и применение холода в пищевой промышленности		5					2	2	36	72	72	5	67														
+	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы повышения эффективности технологического и холодильного оборудования пищевых производств		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 '190601_ПАПП 2020 г.н.(НОВЫЙ).plx', код направления 19.06.01, направленность программы : Пищевые системы, год начала подготовки 2020

Курс 2						Курс 3						Курс 4						Закреп ленная	Код																		
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								
4	20		15	109								6	5	11		200		5	8	8		128	36	2	3		2	67									
																															77						
																															77						
4	20		15	109								6	5	11		200		5	8	8		128	36	2	3		2	67				77					
2	15		15	42																											78						
																															77						
																															22						
												2	3	3		66		3	3	3		66	36								22						
																								2	3		2	67				22					
												2	2	3		67															22						
2	5			67																											22						
																		2	5	5		62									22						
												2		5		67															22						
												2		5		67															22						
						4			4	140																											
						4			4	140																											
						2			2	70																					22						
						2			2	70																					22						
24			27	837		28			32	976		24			27	837		25			28	872		24			27	837		25			28	872			
24			27	837		28			32	976		24			27	837		25			28	872		24			27	837		25			28	872			
24			27	837		28			32	976		24			27	837		25			28	872		24			27	837		25			28	872			22
																								9	10		30	248	36								
																								9	10		30	248	36								
																								3	10			62	36			22					
																								6			30	186				22					
2			15	57														2			15	57															
2			15	57														2			15	57															
2			15	57																												77					
																		2			15	57										77					