

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12

29.06.2015

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН на 2015-2016 уч.год

подготовки аспирантов

дополнительно к учебному плану по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии,

утвержденному ректором 23.06.2015 г. (протокол Ученого совета №11 от 23.06.2015 г.)

Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

направленность (профиль) Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Виды деят.: научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии; преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования;

Квалификация (степень): Исследователь. Преподаватель-исследователь

Год начала подготовки 2014

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт 884

Срок обучения: 4г



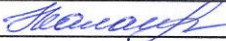
30.07.2014

Согласовано

Проректор по УР

Начальник ОЛОКО

Начальник УАиАКВК

 / Сорокатая Е.И./
 / Новикова В.Б./
 / Калашникова Н.И./



Утверждаю

Ректор

Пыжикова Н.И.

2015 г.

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель			Май					Июнь				Июль				Август													
	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								
	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	К	К	Н	Н	Н																	Н	Н	Э	Э	Э	Э					Н	Н	Н	Н	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	К	К	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	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	К	К	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	К	К	К	К	К	К	К							
IV	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Э	Э			Н	Н	К	К	К	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					

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Образовательная подготовка	6 2/3	11 1/3	18	3 1/3	3 1/3	6 2/3				2 1/3		2 1/3	27
П	Практика				2		2							2
	Практика (рассред.)													
Н	Научные исследования	13 1/3	11 1/3	24 2/3	14 2/3	20 2/3	35 1/3	20	20	40	16	16	32	132
	Научные исследования (рассред.)													
Э	Экзамены		1 1/3	1 1/3							2/3		2/3	2
Г	Подготовка к сдаче и сдача государственн										2		2	2
Д	Представление научного доклада об осн										4		4	4
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	10	12	3	8	11	39
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Аспирантов														
Сдающих канд экз														
Соискателей с руков														
Изучающих ФД														
Групп														

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов						ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																							
						в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1						Курс 2						Курс 3														
		По ЗЕТ	По плану	Ауд	СРС	Контроль	Семестр 1 [6 2/3 нед]				Семестр 2 [11 1/3 нед]			Семестр 3 [3 1/3 нед]			Семестр 4 [3 1/3 нед]			Семестр 5 [1 нед]			Семестр 6 [1 нед]														
							Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ							
	Итого	4	14	3	8712	8712	374	742	144	242	242	68	58	198	29	64	80	16	272	72	31	32	16	96	29	16	4	52	33	30	30						
	Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)	4	13	3	8640	8640	358	686	144	240	240	68	58	198	29	64	80	16	272	72	31	16	16	40	27	16	4	52	33	30	30						
	Б=30% В=70% ДВ(от В)=9.5%						33%	57%	10%																												
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»	3	11	3	1080	1080	358	614	108	30	30	68	58	198	9	64	80	16	272	72	14	16	16	40	2	16	4	52	2								
Б1.Б	Базовая часть	2	2	3	324	324	90	162	72	9	9					44	40	6	162	72	9																
Б1.Б.1	История и философия науки	2	2	22	180	180	50	94	36	5	5					44	40	6	94	36	5																
Б1.Б.2	Иностранный язык	2	2	2	144	144	40	68	36	4	4					40	68	36	4																		
Б1.В	Вариативная часть	1	9		756	756	268	452	36	21	21	68	58	198	9	20	40	10	110	5	16	16	40	2	16	4	52	2									
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	1	8		684	684	248	400	36	19	19	68	58	198	9	20	40	10	110	5	16	16	40	2	16	4	52	2									
Б1.В.ОД.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья	7	4		108	108	20	52	36	3	3														16	4	52	2									
Б1.В.ОД.2	Методология и методика научного исследования	1			108	108	32	76		3	3	16		16	76	3																					
Б1.В.ОД.3	Педагогика	1			72	72	32	40		2	2	16		16	40	2																					
Б1.В.ОД.4	Психология человека	1			72	72	30	42		2	2	20		10	42	2																					
Б1.В.ОД.5	Технологии профессионально-ориентированного обучения	2			72	72	30	42		2	2			20		10	42		2																		
Б1.В.ОД.6	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссии и общения	1			72	72	32	40		2	2	16		16	40																						
Б1.В.ОД.7	Моделирование и статистическая обработка результатов исследований		3		72	72	32	40		2	2													16		16	40	2									
Б1.В.ОД.8	Информационные технологии	2			108	108	40	68		3	3				40	68	3																				
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1			72	72	20	52		2	2																										
Б1.В.ДВ.1																																					
1	Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность		7		72	72	20	52		2	2																										
2	Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий		7		72	72	20	52		2	2																										
	Итого по блокам 2 и 3		1		7236	7236				201	201				20											25			31		30						
Индекс	Наименование	Вар.	Расср.	Часов				ЗЕТ		Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ				
Б2	Блок 2 «Практики»		2		108	108			3	3						2		108		3																	
Б2.1	Педагогическая практика	Вар	3		54	54			1,5	1,5					1		54		1,5																		
Б2.2	Научно-исследовательская практика	Вар	3		54	54			1,5	1,5					1		54		1,5																		
Индекс	Наименование	Вар.	Расср.	Часов				ЗЕТ		Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ				
Б3	Блок 3 «Научные исследования»				7128	7128			198	198	13	1/3	720		20	11	1/3	612		17	14	2/3	792		22	20	2/3	1 116		31	20	1 080					
Б3.1	Научные исследования	Вар		1-8	7128	7128			198	198	13	1/3	720		20	11	1/3	612		17	14	2/3	792		22	20	2/3	1 116		31	20	1 080					
*																																					
Индекс	Наименование	Вар.	Расср.	Экз	Зач	Зач с.О.	Часов				ЗЕТ		Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ							
Б4	Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»						324	324		72	36	9	9																								
Индекс	Наименование	Вар.	Расср.	Всего часов				ЗЕТ		Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ										
Б4.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		1				108	108		72	36	3	3																								
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		8				108	108		72	36	3	3																								
Индекс	Наименование	Баз	Расср.	Часов				ЗЕТ		Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ	Неделя	Часов				ЗЕТ										
Б4.Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)						216	216					6	6																							
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы	Баз		8			216	216					6	6																							
ФТД	Факультативы			1			72	72	16	56		2	2							16			56		2												
ФТД.1	Организационные основы системы образования			3			72	72	16	56		2	2							16			56		2												

Курс 4													Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра	
Семестр 7 [2 1/3 нед]						Семестр 8 [нед]						Код						Наименование	
Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр-оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр-оль	ЗЕТ								
20			52	36	27				72	36	33	-		24.1%					
20			52	36	27				72	36	33	-		25.1%					
20			52	36	3							-		25.1%					
												-		6.7%					
												36		12%			90		
												36					45		
20			52	36	3							-		31.3%					
				36	1							-		33.9%					
				36	1							36					22		
												36		50%			90		
												36		50%			90		
												36		33.3%			90		
												36		33.3%			90		
												36		50%			90		
												36		50%			90		
												36		50%			90		
20			52		2							-							
20			52		2							36					25		
20			52		2							36					22		
												24							
												24							
												36		1,50					
												36		1,50					
												24							
16			864		24	16			864		24	24							
16			864		24	16			864		24	36		1,50					
												6							
												9							
												72		36					
												72		36			90		
												6							
												6		36		1,50			
												-							
												36					90		

№	ОПК-1	способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований
	Б1.В.ОД.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2	Методология и методика научного исследования
	Б1.В.ОД.7	Моделирование и статистическая обработка результатов исследований
	Б1.В.ДВ.1.1	Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность
	Б1.В.ДВ.1.2	Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
2	ОПК-2	способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований
	Б1.В.ОД.6 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссии и общения Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
3	ОПК-3	способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав
	Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья Методология и методика научного исследования Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
4	ОПК-4	способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья Методология и методика научного исследования Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
5	ОПК-5	способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ОД.5 Б4.Г.1 ФТД.1 Б2.1 Б4.Д.1	Педагогика Психология человека Технологии профессионально-ориентированного обучения Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Организационные основы системы образования Педагогическая практика Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)

6	ОПК-6	способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.5 Б4.Г.1 ФТД.1 Б2.1 Б4.Д.1	Педагогика Технологии профессионально- ориентированного обучения Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Организационные основы системы образования Педагогическая практика Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
7	ОПК-7	готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
	Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ОД.5 Б4.Г.1 ФТД.1 Б2.1 Б4.Д.1	Педагогика Психология человека Технологии профессионально- ориентированного обучения Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Организационные основы системы образования Педагогическая практика Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
8	ПК-1	способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования
	Б1.В.ОД.1 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б4.Д.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
9	ПК-2	способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов
	Б1.В.ОД.1 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б4.Д.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
10	ПК-3	Способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований
	Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
11	ПК-4	Готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья
	Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
12	УК-1	способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Б1.Б.1 Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.2	История и философия науки Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья Методология и методика научного исследования

		Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
13	УК-2		способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
		Б1.Б.1 Б1.В.ОД.2 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	История и философия науки Методология и методика научного исследования Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
14	УК-3		готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач
		Б1.Б.2 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.4 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Иностранный язык Методология и методика научного исследования Педагогика Психология человека Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
15	УК-4		готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках
		Б1.Б.2 Б1.В.ОД.6 Б1.В.ОД.8 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Иностранный язык Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссии и общения Информационные технологии Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
16	УК-5		способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности
		Б1.Б.1 Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	История и философия науки Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья Педагогика Психология человека Технические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Пищевая безопасность Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
17	УК-6		способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития
		Б1.В.ОД.4 Б2.2 Б3.1 Б4.Д.1	Психология человека Научно-исследовательская практика Научные исследования Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)

