

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



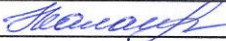
30.07.2014

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 | 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 | 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 [нед] | | | Семестр 6 [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 | 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 | 30 | 20 | 1 080 | 30 | |
| 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 | 30 | 20 | 1 080 | 30 | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - | | | | | |
| Неделя | Часов | | | | ЗЕТ | Неделя | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | | | | | | |
| | Итого | СР | Ауд | | | Итого | СР | Ауд | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 36 | 1,50 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 36 | 1,50 | | | | | | | | |
| Неделя | Часов | | | | ЗЕТ | Неделя | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | | | | | | |
| | Итого | СР | Ауд | | | Итого | СР | Ауд | | | | | | | | | | | |
| 16 | 864 | | | 24 | 16 | 864 | | | 24 | 24 | | | | | | | | | |
| 16 | 864 | | | 24 | 16 | 864 | | | 24 | 36 | 1,50 | | | | | | | | |
| Неделя | Часов | | | | ЗЕТ | Неделя | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | | | | | | |
| | Итого | СР | Ауд | | | Итого | СР | Ауд | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 6 | | | | 9 | - | | | | | | | | | |
| Лек | Лаб | Пр | СРС | Контр-оль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СРС | Контр-оль | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | | | | | |
| | | | | | | | | | 72 | 36 | 3 | - | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 72 | 36 | 3 | 36 | | | | | 90 | | |
| Неделя | Часов | | | | ЗЕТ | Неделя | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | | | | | | |
| | Итого | СР | Ауд | | | Итого | СР | Ауд | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 4 | 216 | | | 6 | | | | | | | | | | |
| | | | | | 4 | 216 | | | 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 риторике, 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) |

