

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



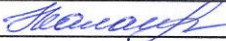
30.07.2014

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



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	Методологии и философии науки (стар		
												36				45	Делового иностранного языка (МФ-5,ст		
20			52	36	3							-	31.3%						
				36	1							-	33.9%						
				36	1							36				22	Технологии хлебопекарного, кондитерс		
												36	50%			90	Методологии и философии науки (стар		
												36	50%			90	Методологии и философии науки (стар		
												36	33.3%			90	Методологии и философии науки (стар		
												36	33.3%			90	Методологии и философии науки (стар		
												36	50%			90	Методологии и философии науки (стар		
												36	50%			90	Методологии и философии науки (стар		
												36				90	Методологии и философии науки (стар		
20			52		2							-							
20			52		2							36				25	Технологии хранения и переработки зе		
20			52		2							36				22	Технологии хлебопекарного, кондитерс		
												24							
												24							
												36	1,50						
												36	1,50						
												24							
16			864		24	16			864			24							
16			864		24	16			864			24	36	1,50					
												6							
												9	-						
												72	36	3	-				
												72	36	3	36		90	Методологии и философии науки (стар	
												4	216		6				
												4	216		6	36	1,50		
												-							
												36					90	Методологии и философии науки (стар	

№	ОПК-1	<b>способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований</b>
	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	<b>способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований</b>
	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	<b>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</b>
	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	<b>способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных</b>
	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	<b>способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения</b>
	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)

