

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Куижева Саида Казбековна
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 12.05.2023 11:39:49
 Уникальный программный ключ:
 71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный технологический университет"

Управление аспирантуры и докторантуры

План одобрен ученым советом вуза

Протокол № 6 от 29.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры



УТВЕРЖДАЮ

С.К. Куижева

29.05.2020 г.

19.06.01

Направление подготовки: 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность программы: 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Кафедра: Технологии пищевых продуктов и организации питания

Факультет: Аграрных технологий

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 884 от 30.07.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научной работе

/ Т.А. Овсянникова/

Декан

/ А.А. Шапацев/

Зав. кафедрой

/ З.Н. Хатко/

Начальник управления аспирантуры и докторантуры

/ З.А. Цеева/

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

Календарный учебный график

[illegible]

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	
	Теоретическое обучение и практики	17	17	34	11	17	28	9	27	36				98
П	Практика				6		6	8		8				14
Н	Научные исследования		8	8		8	8				18	16	34	50
Э	Экзаменационные сессии		2	2		2	2							4
Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											2	2	2
Д	Представление научного доклада по научно-квалификационной работе (диссертации)											4	4	4
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	6	8	2	10	12	36
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	20	32	52	208
Аспирантов														
Сдающих канд. экз.														
Соискателей с рук.														
Изучающих ФД														
Групп														

план учебный план аспирантуры '19.06.01. Промышленная экология и биотехнологии ОФО 2020.rlx', код направления 19.06.01, направленность программы : 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продукто

Курс 2						Курс 3						Курс 4					
Сем. 3			Сем. 4			Сем. 5			Сем. 6			Сем. 7			Сем. 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

						4	17		34	57	36						
						3	17		17	38	36						
						3	17		17	38	36						
3	22		22	64													
3	22		22	64													
3	22		22	64													
2	11		22	39													
2	11		22	39													
2	11		22	39													
5	33		41	103		10	51		69	133	108						
5	33		41	103		10	51		69	133	108						

9				324													
										12			432				
9				324						12			432				
9				324						12			432				

9				324		15			540		12		432		36		1296
						12			432								
																27	972
9				324		27			972		12		432		36		1296
9				324		27			972		12		432		36		1296

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
1	Философии, социологии и педагогики	ОПК-2; ОПК-3; УК-1; ОПК-1; УК-2; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-4; ПК-5
4	Иностранных языков	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-7; ОПК-2
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; УК-3; УК-5; УК-6; УК-1; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; УК-3; УК-5; УК-6; УК-1; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; УК-3; УК-5; УК-6; УК-1; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
1	Философии, социологии и педагогики	ОПК-2; УК-1; УК-6; УК-3; УК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-1
		ОПК-2; ОПК-3; УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-7; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1
7	Высшей математики и системного анализа	ОПК-2; ОПК-3; УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-7; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1
7	Высшей математики и системного анализа	ОПК-2; ОПК-3; УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-7; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1
		УК-1; ОПК-3; ОПК-1; УК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	УК-1; ОПК-3; ОПК-1; УК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-1
		ОПК-5; УК-6; УК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
20	Технологии машин и оборудования пищевой промышленности	ОПК-5; УК-6; УК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
17	Ландшафтной архитектуры и лесного дизайна	УК-6; ОПК-5; УК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	УК-6; ОПК-4; УК-1; УК-5; ОПК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	УК-6; ОПК-4; УК-1; УК-5; ОПК-5; УК-4; ОПК-6; ОПК-7; УК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-1; УК-6; ОПК-3; ОПК-2; УК-3; УК-2; УК-5; УК-4; УК-1; ОПК-7; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-1; УК-6; ОПК-3; ОПК-2; УК-3; УК-2; УК-5; УК-4; УК-1; ОПК-7; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-1; УК-6; ОПК-3; ОПК-2; УК-3; УК-2; УК-5; УК-4; УК-1; ОПК-7; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1

наименование учебного плана аспирантуры '19.06.01. Промышленная экология и биотехнологии ОФО 2020 рік', код направления 19.06.01, направленность программы : 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов

Курс 2												Курс 3												Курс 4													
Сем. 3						Сем. 4						Сем. 5						Сем. 6						Сем. 7						Сем. 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	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль		
																																3	14			58	36
																																6				180	36
																																9	14			238	72
																																9	14			238	72

[illegible]

... итационной программы "19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии ОФО 2020.plx", код направления 19.06.01, направленность программы : 05 18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продукто

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	ОПК-1; УК-6; ОПК-3; ОПК-2; УК-3; УК-2; УК-5; УК-4; УК-1; ОПК-7; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технология пищевых продуктов и организации питания	ОПК-1; УК-6; ОПК-3; ОПК-2; УК-3; УК-2; УК-5; УК-4; УК-1; ОПК-7; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
29	Технологии пищевых продуктов и организации питания	УК-6; ОПК-4; ПК-2

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Асп.	Часов				
							на аспиранта	на аспиранта в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	2	1			6						
			29	+	6						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)	3	1			8						
			29	+	8						
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская деятельность	1	1			14						
			16	+	14						
Научно-исследовательская деятельность	1	2			8						
			16	+	8						
Научно-исследовательская деятельность	1	2			8						
			29	+	8						
Научно-исследовательская деятельность	2	1			6						
			16	+	6						
Научно-исследовательская деятельность	2	2			10						
			16	+	10						
Научно-исследовательская деятельность	2	2			8						
			29	+	8						
Научно-исследовательская деятельность	3	1			8						
			16	+	8						
Научно-исследовательская деятельность	3	2			24						
			16	+	24						

