

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.09.2021 14:17:24
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b2061490371b7e1e075e66

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный технологический университет"
Управление аспирантуры и докторантуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.К. Куижева

25.08.2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 25.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры

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: <u>Исследователь. Преподаватель - исследователь</u>
Форма обучения: <u>Заочная</u>
Срок получения образования: <u>4г 6м</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 884 от 30.07.2014

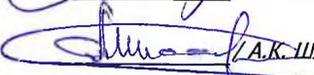
Основной	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии
+	преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научной работе

 / Т.А. Овсянникова/

Декан

 / А.К. Шхапацев/

Зав. кафедрой

 / З.Н. Хатко/

Начальник управления аспирантуры и докторантуры

 / З.А. Цева/

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	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
II	п	п	п	п	п	п	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
III	п	п	п	п	п	п	п	п	п	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
IV	н	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
V	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	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	Всего	
н	Теоретическое обучение и научные исследования															
	17	17	34	11	17	28	9	27	36	18		18				116
п	Практика															
				6		6	8		8							14
н	Научные исследования															
		8	8		8	8					24	24	10		10	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	8	10	10		10	44
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)																
	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			не менее 12 нед. и не более 39 нед.			
Итого																
	19	33	52	19	33	52	19	33	52	20	32	52	26		26	234
Аспирантов																
Сдающих канд. экз.																
Соискателей с руков.																
Изучающих ФД																
Групп																

Курс 2						Курс 3						Курс 4																	
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
5	6		10	156	8	10	14		20	299	27																		
5	6		10	156	8	10	14		20	299	27																		
						4	6		8	121	9																		
						3	4		6	89	9																		
						3	4		6	89	9																		
3	4		6	94	4																								
3	4		6	94	4																								
3	4		6	94	4																								
2	2		4	62	4																								
2	2		4	62	4																								
2	2		4	62	4																								
9				324								12				432													
9				324								12				432													
9				324																									
												12				432													
9				324	27					972	9	9				324	24	864	15			540	36					1296	
9				324	27					972	9	9				324	24	864	15			540	36					1296	
9				324	15					540	9	9				324	24	864	15			540							
					12					432																			

Курс 5						Закрепленная кафедра								
Семестр 9						Семестр А								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	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	ОПК-3; УК-1; ОПК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; 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	ОПК-5; УК-6; УК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
												17	Ландшафтной архитектуры и лесного	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-1; ОПК-5; УК-5; УК-6; ОПК-6; УК-4; ОПК-4; ОПК-7; УК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-1
15				540										
15				540										
												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	
15				540								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
9	14			292	18									
9	14			292	18									
3	14			85	9							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
6				207	9							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

Курс 5												Закрепленная кафедра			
Семестр 9						Семестр А						Код	Наименование	Компетенции	
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				
													29	Технологии пищевых продуктов и	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			12					
			29	+	12					
Научно-исследовательская деятельность	1	2			10					
			29	+	10					
Научно-исследовательская деятельность	1	2			8					
			29	+	8					
Научно-исследовательская деятельность	2	1			6					
			29	+	6					
Научно-исследовательская деятельность	2	2			10					
			29	+	10					
Научно-исследовательская деятельность	2	2			8					
			29	+	8					
Научно-исследовательская деятельность	3	1			6					
			29	+	6					
Научно-исследовательская деятельность	3	2			16					
			29	+	16					
Научно-исследовательская деятельность	4	1			10					
			29	+	10					

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Асп.	Часов				
							на аспиранта	на аспиранта в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	4	2			24						
			16	+	24						
Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	5	1			10						
			29	+	10						
Итого по факту					134						
Итого по плану					134						

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5				
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А		
				Мин.	Макс.	Факт																	
Итого (с факультативами)				242	242	242	60	20	40	62	25	37	45	21	24	51	15	36	24	24			
Итого на подготовку аспиранта				240	240	240	60	20	40	60	23	37	45	21	24	51	15	36	24	24			
Дисциплины (модули)	30%	70%	38%	30	30	30	15	2	13	15	5	10											
Базовая часть				9	9	9	9	2	7														
Вариативная часть				21	21	21	6		6	15	5	10											
Суммарно Блок 2 "Практики" и Блок 3 "Научные исследования"	0%	100%	0%	201	201	201	45	18	27	45	18	27	45	21	24	51	15	36	15	15			
Практики	0%	100%	0%	21	21	21				9	9		12	12									
Вариативная часть				21	21	21				9	9		12	12									
Научно-исследовательская работа	0%	100%	0%	180	180	180	45	18	27	36	9	27	33	9	24	51	15	36	15	15			
Вариативная часть				180	180	180	45	18	27	36	9	27	33	9	24	51	15	36	15	15			
Государственная итоговая аттестация	100%	0%	0%	9	9	9													9	9			
Базовая часть				9	9	9													9	9			
Факультативы				2	2	2				2	2												
Вариативная часть				1	2	2				2	2												
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					40.5	-	42.4	53.1	-	45.9	47.4	-	36	32	-	30	-	-	-	-		
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-			-	54			
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					25.5	-	52		-	50		-			-			-				
	необязательная					8	-			-	8		-			-			-				
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					102	-	52		-	50		-			-			-				
	Блок Б2						-			-			-			-			-				
	Блок Б3						-			-			-			-			-				
	Блок Б4					14	-			-			-			-			-		14		
	Блок ФТД					8	-			-	8		-			-			-		-		
	Итого по всем блокам					124	-	52		-	58		-			-			-		14		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						3		3	3		3							2	2			
	ЗАЧЕТ (За)						5	2	3	5	3	2	2	1	1	2	1	1	1	1			
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)									1	1		1	1									
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.22%																	