

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



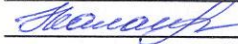
30.07.2014

Согласовано

Проректор по УР

Начальник ОЛОКО

Начальник УАиАКВК

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



Утверждаю

Пыжикова Н.И.

2015 г.

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		50%		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	-						
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	36	1,50							
16	864			24	16	864			24	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	Методологии и философии науки (стар			
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	Методологии и философии науки (стар			

№	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	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
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	История и философия науки
	Б1.В.ОД.2	Методология и методика научного исследования
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	Методология и методика научного исследования
	Б1.В.ОД.3	Педагогика
	Б1.В.ОД.4	Психология человека
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.6	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссии и общения
	Б1.В.ОД.8	Информационные технологии
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
16	УК-5	способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.1	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.3	Педагогика
	Б1.В.ОД.4	Психология человека
	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
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	Психология человека
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)

