

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования
ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10
25.03.2016

19.06.01

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
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки 2016


Образовательный стандарт 884
30.07.2014

Согласовано

Проректор по науке

 / Кондрашев А.А./


Начальник ОЛОКО

 / Новикова В.Б./

Начальник УАиАКВК

 / Калашникова Н.И./

Утверждаю

Ректор  Пыжикова Н.И.
"25" 03 2016 г.



СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов 'z - 19.06.01 - 05.18.01 2016.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2016

	Индекс	Содержание
1	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.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
	Б1.В.ДВ.2.1	Моделирование и статистическая обработка результатов исследований
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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.ДВ.2.2	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссии и общения
	Б2.2	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2	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)
4	ОПК-4	способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	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.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)
5	ОПК-5	способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Б1.В.ОД.3	Педагогика
	Б1.В.ОД.4	Психология человека

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов 'z - 19.06.01 - 05.18.01 2016.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2016

	Индекс	Содержание
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Организационные основы системы образования
	Б2.1	Педагогическая практика
	Б4.Д.1	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	Педагогика
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Организационные основы системы образования
	Б2.1	Педагогическая практика
	Б4.Д.1	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	Педагогика
	Б1.В.ОД.4	Психология человека
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Организационные основы системы образования
	Б2.1	Педагогическая практика
	Б4.Д.1	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	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья
	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.Д.1	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	Современные методы исследований сырья и продуктов питания из растительного сырья
	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.Д.1	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	Научно-исследовательская практика
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	Научно-исследовательская практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов 'z - 19.06.01 - 05.18.01 2016.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2016

	Индекс	Содержание
	Б3.1	Научные исследования
	Б4.Д.1	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	История и философия науки
	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.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.5	Информационные технологии
	Б1.В.ДВ.2.2	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссии и общения
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов 'z - 19.06.01 - 05.18.01 2016.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2016

	Индекс	Содержание
	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)
*		