

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.04.2018

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры

19.06.01

19.06.01 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Направленность (профиль) Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Кафедра: Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: ФАТ

Квалификация:	
Форма обучения: <u>Очная</u>	
Срок обучения: <u>4г</u>	

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт № 884 от 30.07.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР

Начальник УЧ

Декан

Зав. кафедрой

Ректор



Ганиева И.А.

/ Дугинов Е. В. /

/ Кулиничик И. Г. /

/ Рассолов С. Н. /

/ Курбанова М. Г. /

Считать в плане	Индикс	Наименование	Формы контроля				з.е.				Итого акад. часов				Курс 1						Курс 2						Курс 3						С		
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Редк рат	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб						
Блок 1. Дисциплины (модули)																																			
Базовая часть																																			
+	Б1.В.01	История и философия науки	2				2	4	4	36	144	144	72	36	36					4	48														
+	Б1.В.02	Исторический язык	2				1	2	5	36	180	180	72	72	36	2				3	48														
Вариативная часть																																			
+	Б1.В.03	Технологии мяса, молочных и рыбных продуктов и кондитерских изделий	7					4	4	36	144	144	36	72	36																				
+	Б1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности						3	3	36	108	108	36	72																					
+	Б1.В.03	Методология и методы научных исследований						3	3	36	108	108	24	84																					
+	Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы						3	3	36	108	108	36	72						3	24														
+	Б1.В.05	Педагогические технологии						1	2	36	72	72	24	48						2	12														
+	Б1.В.06	Современные методы исследований продуктов питания из сырья животного происхождения						4	3	36	108	108	24	84																					
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1						4	3		108	108	20	88																					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Использование традиционных и новых видов сырья для создания продуктов питания						4	3	36	108	108	20	88																					
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биохимия продуктов питания						3	3	36	108	108	20	88																					
Блок 2. Практики																																			
Вариативная часть																																			
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Педагогическая практика						4	3	36	108	108	108	108																					
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Научно-исследовательская практика						6	9	36	324	324	324	324																					
Блок 3. Научные исследования																																			
Вариативная часть																																			
+	Б3.В.01(И)	Научно-исследовательская деятельность						12	12		432	432	432	432																					
+	Б3.В.02(И)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук						189	189		6804	6804	6804	6804							29														
Блок 4. Государственная итоговая аттестация																																			
Базовая часть																																			
+	Б4.В.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	72	36																					
+	Б4.В.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)						6	6	36	216	216	210	6																					
ФТД. Факультативы																																			
Вариативная часть																																			
+	ФТД.В.01	История биотехнологии						2	2	36	72	72	6	66																					

№ п/п	Сем. 5			Сем. 6			Сем. 7			Сем. 8			Зачисленная кафедра	Код	Наименование	Компетенции
	Пр	СР	Конт роль	Пр	СР	Конт роль	Пр	СР	Конт роль	Пр	СР	Конт роль				
														4	Уманиярно-правовых дисциплин	УК-1; УК-2; УК-6
														4	Уманиярно-правовых дисциплин	УК-4; УК-3
														13	Агробиотехнологий	ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3
														6	Метагеники, физики и индустриальных технологий	ОПК-2; ПК-3
														15	Агрономии, селекции и семеноводства	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-3; ПК-2; ОПК-4
														4	Уманиярно-правовых дисциплин	ОПК-7; ОПК-5; ПК-1; УК-6; УК-5
														4	Уманиярно-правовых дисциплин	ОПК-7; ОПК-6; ОПК-5; УК-6; УК-5; ПК-1
12	84													13	Агробиотехнологий	ПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-4; ПК-3; ПК-2
	88													13	Агробиотехнологий	ПК-2; ПК-3; ПК-4
	88													13	Агробиотехнологий	ПК-2; ПК-3; ПК-4
	88													13	Агробиотехнологий	ПК-2; ПК-3; ПК-4
	88													13	Агробиотехнологий	ПК-2; ПК-3; ПК-4
	108													4	Уманиярно-правовых дисциплин	ОПК-6; ОПК-5; ОПК-7; УК-5; ПК-1
	108													13	Агробиотехнологий	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-4; ПК-4; ПК-3; ПК-2
	108													13	Агробиотехнологий	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; УК-1; УК-5; ПК-1; УК-2; УК-3
	1008													13	Агробиотехнологий	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-1; УК-5; ОПК-6; ОПК-7
	1008	24												13	Агробиотехнологий	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-1; УК-5; ОПК-6; ОПК-7
	1008	24												13	Агробиотехнологий	ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ПК-2
	1008	24												1004	1004	
	1008	24												1004	1004	
	1008	24												1004	1004	
	1008	24												282	282	
	1008	24												282	282	
	1008	24												42	42	
														72	36	
														210	6	
														9	9	
														9	9	
														66	66	
														66	66	
														65	65	
														65	65	
														65	65	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
B1	Дисциплины (модули)	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-6; ОПК-5; УК-2; УК-1; УК-3; УК-4; ОПК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; УК-6; УК-5; ОПК-4; ОПК-3
B1.Б	Базовая часть	УК-2; УК-1; УК-6; УК-3; УК-4
B1.Б.01	История и философия науки	УК-1; УК-2; УК-6
B1.Б.02	Иностранный язык	УК-4; УК-3
B1.В	Вариативная часть	ОПК-6; ОПК-7; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
B1.В.01	Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3
B1.В.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-2; ПК-3
B1.В.03	Методология и методика научных исследований	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-3; ПК-2; ОПК-4
B1.В.04	Педагогика и психология высшей школы	ОПК-7; ОПК-5; ПК-1; УК-6; УК-5
B1.В.05	Педагогические технологии	ОПК-7; ОПК-6; ОПК-5; УК-6; УК-5; ПК-1
B1.В.06	Современные методы исследований продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-4; ПК-3; ПК-2
B1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-2; ПК-3; ПК-4
B1.В.ДВ.01.01	Использование нетрадиционных и новых видов сырья для создания продуктов питания	ПК-2; ПК-3; ПК-4
B1.В.ДВ.01.02	Биохимия продуктов питания	ПК-2; ПК-3; ПК-4
B2	Практики	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; УК-5; ПК-4; ОПК-5; ОПК-6
B2.В	Вариативная часть	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; УК-5; ПК-4; ОПК-5; ОПК-6
B2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-5; ОПК-7; УК-5; ПК-1
B2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - Научно-исследовательская практика	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-4; ПК-4; ПК-3; ПК-2
B3	Научные исследования	УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-1; УК-1; УК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
B3.В	Вариативная часть	УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-1; УК-1; УК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
B3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; УК-1; УК-5; ПК-1; УК-3
B3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	ОПК-4; ОПК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ПК-2
B4	Государственная итоговая аттестация	УК-3; УК-2; УК-6; УК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ОПК-1; ОПК-7; ОПК-6; УК-5; УК-1; ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4
B4.Б	Базовая часть	УК-3; УК-2; УК-6; УК-4; ПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-3; ОПК-1; ОПК-7; ОПК-6; УК-5; УК-1; ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4
B4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; УК-1; УК-5; ОПК-6; ОПК-7
B4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; УК-3; УК-4; УК-6; ПК-4; УК-1; УК-2
ФТД	Факультативы	ОПК-3; ПК-1
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-3; ПК-1
ФТД.В.01	Пищевая биотехнология	ОПК-3; ПК-1