

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

Научная специальность "Пищевые системы"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 23.03.2022

4.3.3

Структурное подразделение: Аспирантура

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 г

Год начала подготовки

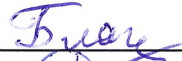
2022

СОГЛАСОВАНО

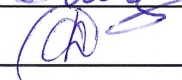
Проректор по НР

 / Ключкова Т.А./

Начальник ОНИ

 / Благодравова М.В./

Зав. аспирантурой

 / Авдощенко В.Г./

УТВЕРЖДАЮ





Левков С.А.

03 2022 г.

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	Н	Н	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Э	*	Н	Н	Н	Э	Н	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К
II	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К
III	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Э	*	Н	Н	Н	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Э	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Г	Г	Г	Г	К	К	К	К		

Сводные данные

	Дисциплины (модули)	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
		4	3 2/6	7 2/6	2	4	6	2 2/6		2 2/6	15 4/6
П	Практика							2		2	2
Н	Научный компонент	16	16 4/6	32 4/6	18	18	36	14 4/6	16	30 4/6	99 2/6
Э	Кандидатские экзамены и(или) промежуточная аттестация	1	3	4	1	1	2	2	1	3	9
Г	Итоговая аттестация								4	4	4
К	Каникулы	2	4	6	2	4	6	2	6	8	20
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	1 (6 дн)	1 (6 дн)	2 (12 дн)	6 (36 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		24	28	52	24	28	52	24	28	52	156
Аспирантов											
Сдающих канд. экз.											
Соискателей с руков.											
Изучающих ФД											
Групп											

№	Индекс	Наименование	Семестр 5							Семестр 6							Итого за курс							Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов					Неделя	Контроль	Академических часов					Неделя	Контроль	Академических часов					Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Пр	СР			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Пр			СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек				Пр	СР	Контроль
ИТОГО (с факультативами)				1080							1080								2160									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080					21		1080								2160						42			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			46,3															23,2									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36																18								
	Аудиторная нагрузка																											
	Контактная работа																											
НАУЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, НАПРАВЛЕННАЯ НА ПОДГОТОВКУ ДИССЕРТАЦИИ К ЗАЩИТЕ				540				540			828				828				1368				1368					
1	1.1.1(Н)	Научная деятельность, направленная на подготовку к диссертации		540				540		10	828				828		15 1/3		1368				1368		25 1/3	14	123456	
ПОДГОТОВКА ПУБЛИКАЦИЙ И(ИЛИ) ЗАЯВОК НА ПАТЕНТЫ				216				216											216				216					
2	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций и(или) заявок на патенты		216				216		4									216				216		4	14	2345	
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ЭТАПАМ ВЫПОЛНЕНИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ				36				36			36				36				72				72					
3	1.3.1(Н)	Отчет о результатах выполнения научных исследований	ЗаО	36				36	2/3	ЗаО	36				36	2/3	ЗаО(2)		72				72	1 1/3	14	123456		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				180	86	54	32	22	72										180	86	54	32	22	72				
4	2.1.1	Дисциплины, направленные на подготовку к сдаче кандидатских экзаменов	Эк	108	54	36	18	18	36										Эк	108	54	36	18	18	36		1245	
5	2.1.1.3	Пищевые системы	Эк	108	54	36	18	18	36										Эк	108	54	36	18	18	36		46	
6	2.1.4.1	Современные проблемы науки в области переработки белкового сырья	За	72	32	18	14	4	36										За	72	32	18	14	4	36		5	
7	2.1.4.2	Технология переработки рыбы и морепродуктов	За	72	32	18	14	4	36										За	72	32	18	14	4	36		5	
ПРАКТИКА				108	108	2	106												108	108	2	106						
8	2.2.1(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности (профессиональная практика)	ЗаО	108	108	2	106			2									ЗаО	108	108	2	106		2	14	5	
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНАМ (МОДУЛЯМ) И ПРАКТИКЕ																												
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																												
9	3.1	Итоговая аттестация								ЗаО	216				216	4	ЗаО		216				216	4	14	6		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За ЗаО(2)							ЗаО(2)							Эк За ЗаО(4)											
КАНИКУЛЫ									2															8				

СПИСОК КАФЕДР Учебный план подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре 'УП-4.3.3.plx', код специалт

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1	ФиВМ	Физика и высшая математика
4	ИЯ	Иностранные языки
5	ИФ	История и философия
9	СВ	Судовождение
10	ЭУиЭС	Энергитические установки и элекстооборудование судов
14	ТПП	Технологии пищевых производств
15	ЗОС	Защита окружающей среды
16	ТМО	Технологические машины и оборудование
18	ЭП	Экология и прородопользование
21	ФК	Физическая культура
22	ЭМ	Экономика и менеджмент
23	ИС	Информационные системы
24	СУ	Системы управления
25	ВБ	Водные биоресурсы и аквакультура
26	УТЦ	Учебно-тренажерный центр
27	ВУЦ	Военно-учебный центр