ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 03 от 18.05.2022

ПЛАН ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Ректор ФГБОУ ВО "КГТУ" / Волкогон В.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ФГБОУ ВО «КГТУ»
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: **1f2abb1e8cacebb18e621642317d91b8bb24fd2d**
Владелец: **Волкогон Владимир Алексеевич**
Действителен: **с 11.08.2021 по 11.11.2022**

4.3.3.

4.3.3. Пищевые системы. Профиль - "Процессы и аппараты пищевых производств"

Кафедра: Инжиниринга технологического оборудования

Институт Агроинженерии и пищевых систем

Форма обучения: Очная
Срок освоения: 3 г.

Год начала освоения 2022

Учебный год 2022-2023

Федеральные государственные требования № 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НР

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ФГБОУ ВО «КГТУ»
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: **01292d7700beae538f42faae5dfe59e2d6**
Владелец: **Кострикова Наталья Анатольевна**
Действителен: **с 24.06.2022 по 24.06.2023**

/ Кострикова Н.А./

Календарный учебный график (4.3.3. Пищевые системы. Профиль - "Процессы и аппараты пищевых производств")

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	=	=	=	=						*									*							*																		Э	К	К	К	К	К	К	К	К
																			*																																	
																		*	*																																	
																		*	*																																	
																		*																*							*		Э									
																		*									*									*								Э								
II																			*							*																											
										*									*																																	
				Э														*	*																																	
				Э														*	*																																	
				Э														*																*							*											
				Э														*									*									*																	
III																			*							*																											
										*									*																																	
				Э								П	П					*	*																																	
				Э														*	*																																	
				Э														*																*							*		Э									
				Э														*									*									*								Э								
IV	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Дисциплины (модули) и научный компонент	**39 4/6**	**41**	**34 2/6**	115
П	Практика			**2**	2
Э	Промежуточная аттестация	**2**	**4/6**	**1 2/6**	4
Г	Итоговая аттестация			**4**	4
К	Каникулы	**8**	**8**	**8**	24
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	**2 2/6 (14 дн)**	7 (42 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	

План (4.3.3. Пищевые системы. Профиль - "Процессы и аппараты пищевых производств")

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра	
															-	-	-		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
1.Научный компонент						151	151	5436	5436			5436			52	52	47		
1.1.Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите						138	138	4968	4968			4968			48	48	42		
+	1.1.1(Н)	Научно-исследовательская деятельность аспиранта и подготовка диссертации на соискание ученой степени кандидата наук		123		138	138	4968	4968			4968			48	48	42	32	Инжиниринга технологического оборудования
1.2.Подготовка публикаций и(или) заявок на патенты						10	10	360	360			360			3	3	4		
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций в которых излагаются основные научные результаты диссертации		123		10	10	360	360			360			3	3	4	32	Инжиниринга технологического оборудования
1.3.Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования						3	3	108	108			108			1	1	1		
+	1.3.1(Н)	Аттестация научно-исследовательской деятельности и подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата наук		123		3	3	108	108			108			1	1	1	32	Инжиниринга технологического оборудования
2.Образовательный компонент						25	25	900	900	216	216	684			8	10	7		
2.1.Дисциплины (модули)						19	19	684	684	216	216	468			6	10	3		
+	2.1.1	**Дисциплины (модули)**	**113**	**22**		15	**15**	**540**	**540**	**198**	**198**	**342**			6	6	3		
+	2.1.1.1	История и философия науки	1			3	3	108	108	54	54	54			3			72	Философии и культурологии
+	2.1.1.2	Иностранный язык	1			3	3	108	108	54	54	54			3			45	Иностранных языков
+	2.1.1.3	Пищевые системы. Профиль - "Процессы и аппараты пищевых производств"	3			3	3	108	108	18	18	90					3	32	Инжиниринга технологического оборудования
+	2.1.1.4	Методология научных исследований процессов и аппаратов пищевых производств		2		3	3	108	108	36	36	72				3		32	Инжиниринга технологического оборудования
+	2.1.1.5	Педагогика высшей школы		2		3	3	108	108	36	36	72				3		73	Социальных наук, педагогики и права
+	2.1.2	**Дисциплины по выбору**		**2**		2	**2**	**72**	**72**	**18**	**18**	**54**				2			
+	2.1.2.1	Моделирование процессов в машинах и аппаратах пищевых производств		2		2	2	72	72	18	18	54				2		32	Инжиниринга технологического оборудования
-	2.1.2.2	Системное развитие техники пищевых производств		2		2	2	72	72	18	18	54				2		32	Инжиниринга технологического оборудования
+	2.1.3	**Факультатив**				2	**2**	**72**	**72**			**72**				2			
+	2.1.3.1	Экология промышленных процессов производства пищевых продуктов				2	2	72	72			72				2		32	Инжиниринга технологического оборудования
2.2.Практика						3	3	108	108			108					3		
+	2.2.1(П)	Научно-исследовательская практика		3		3	3	108	108			108					3	32	Инжиниринга технологического оборудования
2.3.Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике						3	3	108	108			108			2		1		
+	2.3.1	История и философия науки	1			1	1	36	36			36			1			72	Философии и культурологии
+	2.3.2	Иностранный язык	1			1	1	36	36			36			1			45	Иностранных языков
+	2.3.3	Пищевые системы. Профиль - "Процессы и аппараты пищевых производств"	3			1	1	36	36			36					1	32	Инжиниринга технологического оборудования
3.Итоговая аттестация						6	6	216	216				216				6		
+	3.1	Оценка диссертации на соискание ученой степени кандидата наук на предмет ее соответствия критериям Положения о присуждении ученых степеней				6	6	216	216				216				6	32	Инжиниринга технологического оборудования