

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

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

**ПЛАН ПРОГРАММЫ
АСПИРАНТУРЫ**

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 03 от 18.05.2022

4.3.3.

4.3.3. Пищевые системы. Профиль - "Технологии продуктов питания"

Кафедра: Технологии продуктов питания
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

/ Кострикова Н.А./

План (4.3.3. Пищевые системы. Профиль - "Технологии продуктов питания")

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра	
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	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	31	Технологии продуктов питания
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	31	Технологии продуктов питания
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	31	Технологии продуктов питания
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 - "Технологии продуктов питания"	3			3	3	108	108	18	18	90					3	31	Технологии продуктов питания
+	2.1.1.4	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения		2		3	3	108	108	36	36	72				3		31	Технологии продуктов питания
+	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	Научемкие технологии переработки и хранения сырья и продуктов питания		2		2	2	72	72	18	18	54				2		31	Технологии продуктов питания
-	2.1.2.2	Сенсорный анализ продуктов питания		2		2	2	72	72	18	18	54				2		31	Технологии продуктов питания
+	2.1.3	Факультатив				2	2	72	72			72				2			
+	2.1.3.1	Экология промышленных процессов производства продуктов питания				2	2	72	72			72				2		31	Технологии продуктов питания
2.2. Практика						3	3	108	108			108					3		
+	2.2.1(П)	Научно-исследовательская практика		3		3	3	108	108			108					3	31	Технологии продуктов питания
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 - "Технологии продуктов питания"	3			1	1	36	36			36					1	31	Технологии продуктов питания
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	31	Технологии продуктов питания