

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*

**4.3.5.**

4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

*Кафедра:* Пищевой биотехнологии  
*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 (4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ)

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	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				151	151	5436	5436			5436			52	52	47		
<b>1. Научный компонент</b>						151	151	5436	5436			5436			52	52	47		
<b>1.1. Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите</b>						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	36	Пищевой биотехнологии
<b>1.2. Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты</b>						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	36	Пищевой биотехнологии
<b>1.3. Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования</b>						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	36	Пищевой биотехнологии
<b>2. Образовательный компонент</b>						25	25	900	900	216	216	684			8	10	7		
<b>2.1. Дисциплины (модули)</b>						19	19	684	684	216	216	468			6	10	3		
+	2.1.1	<b>Дисциплины (модули)</b>	<b>113</b>	<b>22</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>540</b>	<b>198</b>	<b>198</b>	<b>342</b>			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	Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	3			3	3	108	108	18	18	90					3	36	Пищевой биотехнологии
+	2.1.1.4	Методология научных исследований в пищевой биотехнологии		2		3	3	108	108	36	36	72				3		36	Пищевой биотехнологии
+	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	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>54</b>				2			
+	2.1.2.1	Товарная политика в пищевой биотехнологии		2		2	2	72	72	18	18	54				2		36	Пищевой биотехнологии
-	2.1.2.2	Проектирование функциональных продуктов питания и БАВ		2		2	2	72	72	18	18	54				2		36	Пищевой биотехнологии
+	2.1.3	<b>Факультатив</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			<b>72</b>				2			
+	2.1.3.1	Экология промышленных процессов производства продуктов питания				2	2	72	72			72				2		36	Пищевой биотехнологии
<b>2.2. Практика</b>						3	3	108	108			108					3		
+	2.2.1(П)	Научно-исследовательская практика		3		3	3	108	108			108					3	36	Пищевой биотехнологии
<b>2.3. Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике</b>						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	Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	3			1	1	36	36			36					1	36	Пищевой биотехнологии
<b>3. Итоговая аттестация</b>						6	6	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	36	Пищевой биотехнологии