

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

**УТВЕРЖДАЮ**

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

*План одобрен Ученым советом вуза*

*Протокол № 05 от 24.05.2023*

**ПЛАН ПРОГРАММЫ  
АСПИРАНТУРЫ**

**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*

*Учебный год*

*Федеральные государственные  
требования*

2023

2023-2024

№ 951 от 20.10.2021

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по НР

*/ Кострикова Н.А./*



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

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3																												
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экз мен	Зачет		Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль																	
<b>1.Научный компонент</b>									151	151				5436	5436		5436									52					1872						52					1872					47					1692
<b>1.1.Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите</b>									138	138				4968	4968		4968													1728						48					1728					42				1512		
+	1.1.1(Н)	Научно-исследовательская деятельность аспиранта и подготовка диссертации на соискание ученой степени кандидата наук							138	138	36	4968	4968		4968											48				1728					48				1728				42			1512						
<b>1.2.Подготовка публикаций и(или) заявок на патенты</b>									10	10		360	360		360											3				108					3				108				4			144						
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций в которых излагаются основные научные результаты диссертации							10	10	36	360	360		360										3				108					3				108				4			144							
<b>1.3.Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования</b>									3	3		108	108		108										1				36					1				36				1			36							
+	1.3.1(Н)	Аттестация научно-исследовательской деятельности и подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата наук							3	3	36	108	108		108										1				36					1				36				1			36							
<b>2.Образовательный компонент</b>									25	25		900	900	216	684										8	36		72	180		10	60		30	270		7	18						234								
<b>2.1.Дисциплины (модули)</b>									19	19		684	684	216	468									6	36		72	108		10	60		30	270		3	18							90								
+	2.1.1	<b>Дисциплины (модули)</b>	<b>113</b>	<b>22</b>					15	15		<b>540</b>	<b>540</b>	<b>198</b>	<b>342</b>								6	36		<b>72</b>	<b>108</b>		6	48		<b>24</b>	<b>144</b>		3	18						<b>90</b>										
+	2.1.1.1	История и философия науки	1						3	3	36	108	108	54	54								3	36		18	54																									
+	2.1.1.2	Иностранный язык	1						3	3	36	108	108	54	54								3			54	54																									
+	2.1.1.3	Пищевые системы. Профиль - "Технологии продуктов питания"	3						3	3	36	108	108	18	90																											3	18			90						
+	2.1.1.4	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения		2					3	3	36	108	108	36	72														3	18			18	72																		
+	2.1.1.5	Педагогика высшей школы		2					3	3	36	108	108	36	72														3	30		6	72																			
+	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>54</b>														2	<b>12</b>		<b>6</b>	<b>54</b>																			
+	2.1.2.1	Научные технологии переработки и хранения сырья и продуктов питания	2						2	2	36	72	72	18	54														2	12		6	54																			
-	2.1.2.2	Сенсорный анализ продуктов питания		2					2	2	36	72	72	18	54															2	12		6	54																		
+	2.1.3	<b>Факультатив</b>							<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>		<b>72</b>															2				<b>72</b>																		
+	2.1.3.1	Экология промышленных процессов производства продуктов питания							2	2	36	72	72		72														2				72																			
<b>2.2.Практика</b>									3	3		108	108		108																													3			108					
+	2.2.1(П)	Научно-исследовательская практика		3					3	3	36	108	108		108																															3		108				
<b>2.3.Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике</b>									3	3		108	108		108										2			72																		1		36				
+	2.3.1	История и философия науки	1						1	1	36	36	36		36																																					
+	2.3.2	Иностранный язык	1						1	1	36	36	36		36																																					
+	2.3.3	Пищевые системы. Профиль - "Технологии продуктов питания"	3						1	1	36	36	36		36																														1		36					
<b>3.Итоговая аттестация</b>									6	6		216	216		216																																	6		216		
+	3.1	Оценка диссертации на соискание ученой степени кандидата наук на предмет ее соответствия критериям Положения о присуждении ученых степеней							6	6	36	216	216		216																																6		216			