

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 22.05.2024*

**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*

2024

2024-2025

№ 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НР

/ Кострикова Н.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь				27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август			
	Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		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	=	=	=	=	H	H	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H						
II	H	H	H	Э	H	H	H	H	H	*	H	Э	H	Э	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H					
III	H	H	H	Э	H	H	H	H	H	*	H	Э	П	П	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	*	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H			
IV	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			



Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт		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	
1. Научный компонент								150	150		5400	5400		5400		51				1836		52				1872		47				1692
1.1. Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите								136	136		4896	4896		4896		47				1692		47				1692		42				1512
+	1.1.1(Н)	Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации на соискание ученой степени кандидата наук к защите		123		136	136	36	4896	4896		4896		47				1692		47				1692		42			1512			
1.2. Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты								11	11		396	396		396		3				108		4				144		4				144
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации, в рецензируемых научных изданиях, в приравненных к ним научных изданиях, индексируемых в международных базах данных WoS и Scopus и международных базах данных, определяемых в соответствии с рекомендацией ВАК, а также в научных изданиях, индексируемых в наукометрической базе данных RSCI, и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели, промышленные образцы, селекционные достижения, свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ, баз данных, топологий интегральных микросхем		123		11	11	36	396	396		396		3				108		4				144		4			144			
1.3. Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования								3	3		108	108		108		1				36		1				36		1				36
+	1.3.1(Н)	Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования		123		3	3	36	108	108		108		1				36		1				36		1				36		
2. Образовательный компонент								26	26		936	936	234	702		9	48	6	72	198		10	60		30	270		7	18			234
2.1. Дисциплины (модули)								20	20		720	720	234	486		7	48	6	72	126		10	60		30	270		3	18			90
+	2.1.1	Дисциплины (модули)	113	122		16	16		576	576	216	360		7	48	6	72	126		6	48		24	144		3	18			90		
+	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									
+	2.1.1.6	Системы искусственного интеллекта		1		1	1	36	36	36	18	18		1	12	6		18														
+	2.1.2	Дисциплины по выбору		2		2	2		72	72	18	54								2	12		6	54								
+	2.1.2.1	Наукоемкие 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	Факультатив				2	2		72	72		72								2				72								
+	2.1.3.1	Экология промышленных процессов производства продуктов питания				2	2	36	72	72		72								2				72								
2.2. Практика								3	3		108	108		108																		108
+	2.2.1(П)	Научно-исследовательская практика		3		3	3	36	108	108	108	108																		108		
2.3. Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике								3	3		108	108		108		2				72												36
+	2.3.1	История и философия науки		1		1	1	36	36	36		36		1				36														
+	2.3.2	Иностранный язык		1		1	1	36	36	36		36		1				36														
+	2.3.3	Пищевые системы. Профиль - "Технологии продуктов питания"		3		1	1	36	36	36		36														1				36		
3. Итоговая аттестация								6	6		216	216		216																		216
+	3.1	Оценка диссертации на соискание ученой степени кандидата наук на предмет ее соответствия критериям, установленным в соответствии с Федеральным законом от 23 августа 1996 г. № 127-ФЗ "О науке и государственной научно-технической политике" Положения о присуждении ученых степеней				6	6	36	216	216		216		216												6				216		