

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Алтайский государственный технический университет им.И.И. Ползунова"

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План утвержден Ученым советом вуза
Протокол №5 от 27.05.2019



Ректор

Марков А.М.

20 19 г.

по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования - подготовки кадров высшей квалификации

19.06.01

Направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность (профиль): Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Кафедра: технологии продуктов питания

Отдел: сопровождения подготовки кадров высшей квалификации

Квалификация (степень): Исследователь. Преподаватель-исследователь

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 4г

Виды профессиональной деятельности

- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования

Год начала подготовки 2019

Федеральный государственный образовательный стандарт

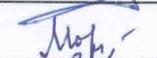
Приказ Минобрнауки РФ №884 от 30.07.2014

СОГЛАСОВАНО

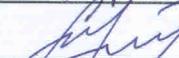
Проректор по НИМД

 / Свистула А.Е./

Начальник ОСПКВК

 / Морозов С.В./

Руководитель ОПОП

 / Щетинин М.П./

Разработчик УП

 / Стопорева Т.А./

	Б1.В.ДВ.1.1	Биохимия молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Технология молока и молочных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
11	ПК-4	способностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
	Б1.В.ОД.2	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.1.1	Биохимия молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Технология молока и молочных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
12	ПК-5	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
	Б1.В.ОД.1	Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ОД.2	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.1.1	Биохимия молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Технология молока и молочных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Разговорный иностранный язык
	ФТД.2	Актуальные проблемы и тенденции модернизации системы права РФ
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
13	ПК-6	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
	Б1.Б.3	Методика подготовки и написания диссертации
	Б1.В.ОД.1	Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ОД.2	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.1.1	Биохимия молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Технология молока и молочных продуктов
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
14	ПК-7	готовностью к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств"
	Б1.Б.3	Методика подготовки и написания диссертации
	Б1.В.ДВ.2.1	Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.2.2	Формирование профессиональных компетенций преподавателя для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
15	УК-1	способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.1	Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
16	УК-2	способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
17	УК-3	готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
18	УК-4	готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
19	УК-5	способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности
	Б1.Б.3	Методика подготовки и написания диссертации
	Б1.В.ДВ.2.1	Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.2.2	Формирование профессиональных компетенций преподавателя для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
20	УК-6	способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личного развития
	Б1.Б.3	Методика подготовки и написания диссертации
	Б1.В.ДВ.2.1	Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б1.В.ДВ.2.2	Формирование профессиональных компетенций преподавателя для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
21	ФК-1	способностью осуществлять межличностную коммуникацию в устной форме на иностранном языке
	ФТД.1	Разговорный иностранный язык
22	ФК-2	способностью осуществлять устную коммуникацию в условиях межкультурного взаимодействия
	ФТД.1	Разговорный иностранный язык
23	ФК-3	владением методами проведения патентных исследований, лицензирования и защиты авторских прав при создании инновационных продуктов в области профессиональной деятельности
	ФТД.2	Актуальные проблемы и тенденции модернизации системы права РФ
*		

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого					243	242	60	30	30	61	30	31	61	30	31	60	30	30	
	Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)					240	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30	
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»	30%	70%	38%		30	30	7	3	4	8	4	4	15	4	11				
Б1.Б	Базовая часть					9	9	7	3	4				2		2				
Б1.В	Вариативная часть					21	21				8	4	4	13	4	9				
	Итого по Блокам 2 и 3	0%	100%	0%		201	201	53	27	26	52	26	26	45	26	19	51	30	21	
Б2	Блок 2 «Практики»	0%	100%	0%		6	6				3	3		3	3					
Б2.Б	Базовая часть																			
Б2.В	Вариативная часть					6	6				3	3		3	3					
Б3	Блок 3 «Научные исследования»	0%	100%	0%		195	195	53	27	26	49	23	26	42	23	19	51	30	21	
Б3.Б	Базовая часть																			
Б3.В	Вариативная часть					195	195	53	27	26	49	23	26	42	23	19	51	30	21	
Б4	Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»	100%	0%	0%		9	9										9		9	
Б4.Б	Базовая часть					9	9										9		9	
Б4.В	Вариативная часть																			
ФТД	Факультативы					3	2				1		1	1		1				
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных						19.62%												
		в интерактивной форме						0%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)						54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-		
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)							-			-			-			-		
		в период гос.экзаменов						54	-			-			-			-		54
	Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП с расср. практ. и НИР						43.3	-	51	68	-	34	36	-	17	54	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						2		2				1		1	1		1	
		ЗАЧЕТЫ (За)						2	2		3	2	1	4	2	2				
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																		
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																		
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																		
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																		
		РЕФЕРАТЫ (Реф)						1	1											
	ЭССЕ (Эс)																			
	РГР (РГР)																			