

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.04.2025 13:57:57
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Отдел подготовки научно-педагогических кадров

План одобрен ученым советом вуза

Протокол № 4 от 29.01.2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Соловьев Д.А.



По программе аспирантуры

4.3.3

4.3.3 Пищевые системы

Форма обучения: Очная

Срок освоения: 3 года

Год начала освоения

Учебный год

Федеральные государственные требования

2022

2025-2026

№ 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научной и инновационной работе

_____ Денисов К.Е.

Начальник отдела подготовки научно-педагогических кадров

_____ Гераскина А.А.

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					Курс 1														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Рефе рат	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2									
1.Научный компонент							154	154		5544	5544	133	5386	25	28				21	983	4	26				25	907	4	
1.1.Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите							133	133		4788	4788	128	4660		25				20	880		22				24	768		
+	1.1.1(Н)	Научные исследования					90	90	36	3240	3240	85	3155		25				20	880		14.5				20	502		
+	1.1.2(Н)	Подготовка диссертации к защите					28	28	36	1008	1008	35	973																
+	1.1.3(Н)	Научные исследования					15	15	36	540	540	8	532									7.5				4	266		
1.2.Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты							15	15		540	540	5	535		2				1	71		3				1	107		
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты, свидетельства					15	15	36	540	540	5	535		2				1	71		3				1	107		
1.3.Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования							6	6		216	216		191	25	1					32	4	1					32	4	
+	1.3.1(Н)	Аттестация по научной деятельности				123456	6	6	36	216	216		191	25	1					32	4	1					32	4	
2.Образовательный компонент							23	23		828	828	316	411.9	100.1	3	20		20		65.9	2.1	3	10		10		64	24	
2.1.Дисциплины (модули)							16	16		576	576	304	267.9	4.1	3	20		20		65.9	2.1	2	10		10		52		
+	2.1.1	История и философия науки			1		5	5	36	180	180	60	117.9	2.1	3	20		20		65.9	2.1	2	10		10		52		
+	2.1.2	Иностранный язык			3		5	5	36	180	180	100	78	2.1															
+	2.1.3	Пищевые системы					6	6		216	216	144	72																
+	2.1.3.1	Процессы и аппараты пищевых производств					3	3	36	108	108	72	36																
+	2.1.3.2	Технологии пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами					3	3	36	108	108	72	36																
2.2.Практика							3	3		108	108		108																
+	2.2.1(П)	Научно-исследовательская практика					3	3	36	108	108		108																
2.3.Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике							4	4		144	144	12	36	96								1					12	24	
+	2.3.1	Кандидатский экзамен по дисциплине "История и философия науки"	2				1	1	36	36	36		12	24							1						12	24	
+	2.3.2	Кандидатский экзамен по дисциплине "Иностранный язык"	4				1	1	36	36	36		12	24															
+	2.3.3	Кандидатский экзамен по дисциплине "Пищевые системы"	5				1	1	36	36	36		12	24															
+	2.3.4	Аттестация по научно-исследовательской практике	3				1	1	36	36	36		12	24															
3.Итоговая аттестация							3	3		108	108		108																
+	3.1	Оценка диссертации на предмет ее соответствия критериям, установленным в Федеральном законе "О науке и государственно-технической политике"					3	3	36	108	108		108																
ФТД.Факультативные дисциплины																													
+	ФТД.1(Ф)	Апробация результатов исследования			2		2	2	36	72	72	36	35.9	0.1								2	20					35.9	0.1
+	ФТД.2(Ф)	Психология и педагогика высшей школы			3		2	2	36	72	72	36	35.9	0.1															
+	ФТД.3(Ф)	Культура устной и письменной речи			1		2	2	36	72	72	36	35.9	0.1	2	20			16		35.9	0.1							
+	ФТД.4(Ф)	Технология мясной, молочной и рыбной продукции и холодильных производств			4		2	2	36	72	72	36	35.9	0.1															
+	ФТД.5(Ф)	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства			5		2	2	36	72	72	36	35.9	0.1															

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль
25				21	875	4	25				25	871	4	26				21	911	4	24				20	839	5
20				20	700		20				24	696		23				20	808		23				20	808	
20				20	700		12.5				20	430		18				5	643								
														5				15	165		23				20	808	
							7.5				4	266															
4				1	143		4				1	143		2				1	71								
4				1	143		4				1	143		2				1	71								
1					32	4	1					32	4	1					32	4	1					31	5
1					32	4	1					32	4	1					32	4	1					31	5
7			60		168	24	3			40		42	26	7	72		72	12	72	24							
3			60		48		2			40		30	2	6	72		72		72								
3			60		48	0.1	2			40		30	2														
														6	72		72		72								
														3	36		36		36								
														3	36		36		36								
3					108																						
3					108																						
1					12	24	1					12	24	1					12	24							
							1					12	24														
														1					12	24							
1					12	24																					
																					3						108
																					3						108
2	20		16		35.9	0.1																					
							2	20		16		35.9	0.1														
														2	20		16		35.9	0.1							