Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 30.10.2026 13:19:19
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 25.02.2025

Ректор Масалов *В.Н. Масалов*

"_25_" __февраля_ 2025_ г.

по программе подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре

4.3.3

Научная специальность 4.3.3 Пищевые системы

Кафедра: Технологии производства и переработки продукции животноводства имени профессора А.М. Гуськова

Институт: Институт прикладной экспериментальной ветеринарии и агробиотехнологий

Форма обучения: Очная форма
Срок освоения: 3 г.

Год начала освоения 2025

Федеральные государственные требования № 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по цифровизации, научной и инновационной деятельности *Березина* */ Н.А. Березина/*

И.о. директора института прикладной экспериментальной ветеринарии и агробиотехнологий *Химичева* */ С.Н. Химичева/*

Заведующий аспирантурой и докторантурой *Прудникова* */ Е.Г. Прудникова/*

-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
2.Образовательный компонент					30	30		1080	1080	219.95	664.65	115.4	143.75
2.1.Дисциплины (модули)					26	26		936	936	219.7	600.9	115.4	
+	История и философия науки	1			6	6	36	216	216	56.5	124	35.5	
+	Иностранный язык	1			7	7	36	252	252	62.5	154	35.5	
+	Пищевые системы	3			5	5	36	180	180	44.5	100	35.5	
+	Педагогика и психология высшей школы			2	4	4	36	144	144	28.1	107	8.9	
+	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**2**	4	**4**		**144**	**144**	**28.1**	**115.9**		
-	Технология обработки, хранения и переработки злаковых. бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградства			2	4	4	36	144	144	28.1	115.9		
+	Моделирование и оптимизация технологии продуктов питания из растительного сырья			2	4	4	36	144	144	28.1	115.9		
+	**Факультативные дисциплины**		**22**		4	**4**		**144**	**144**	**38**	**106**		
+	Основы публикационной и патентной деятельности		2		2	2	36	72	72	18	54		
+	Компьютерные технологии моделирования и анализа данных		2		2	2	36	72	72	20	52		
2.2.Практика					4	4		144	144	0.25	63.75		143.75
+	Научно-исследовательская практика			2	4	4	36	144	144	0.25	63.75		143.75
2.3 Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике													

Наименование	Курс 1														
	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КонтРПр	КонтРПр пр. подгот	КЗ	СР	СР пр. подгот	КА	Контроль	Контроль пр. подгот
2.Образовательный компонент	13	24				94					278		1	71	
2.1.Дисциплины (модули)	13	24				94					278		1	71	
История и философия науки	6	24				32					124		0.5	35.5	
Иностранный язык	7					62					154		0.5	35.5	
Пищевые системы															
Педагогика и психология высшей школы															
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)															
Технология обработки, хранения и переработки злаковых. бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградства															
Моделирование и оптимизация технологии продуктов питания из растительного сырья															
Факультативные дисциплины															
Основы публикационной и патентной деятельности															
Компьютерные технологии моделирования и анализа данных															
2.2.Практика															
Научно-исследовательская практика															

Наименование	Курс 2														
	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КонтРПр	КонтРПр пр. подгот	КЗ	СР	СР пр. подгот	КА	Контроль	Контроль пр. подгот
2.Образовательный компонент	12	16		20		20		80	80	0.25	286.65	63.75	0.2	8.9	
2.1.Дисциплины (модули)	8	16		20		20					222.9		0.2	8.9	
История и философия науки															
Иностранный язык															
Пищевые системы															
Педагогика и психология высшей школы	4	8				20					107		0.1	8.9	
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	**4**	**8**		**20**							**115.9**		**0.1**		
Технология обработки, хранения и переработки злаковых. бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградства	4	8		20							115.9		0.1		
Моделирование и оптимизация технологии продуктов питания из растительного сырья	4	8		20							115.9		0.1		
Факультативные дисциплины	**4**	**4**				**34**					**106**				
Основы публикационной и патентной деятельности	2					18					54				
Компьютерные технологии моделирования и анализа данных	2	4				16					52				
2.2.Практика	4							80	80	0.25	63.75	63.75			
Научно-исследовательская практика	4							80	80	0.25	63.75	63.75			

Наименование	Курс 3														
	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КонтРПр	КонтРПр пр. подгот	КЗ	СР	СР пр. подгот	КА	Контроль	Контроль пр. подгот
2.Образовательный компонент	5	16		28							100		0.5	35.5	
2.1.Дисциплины (модули)	5	16		28							100		0.5	35.5	
История и философия науки															
Иностранный язык															
Пищевые системы	5	16		28							100		0.5	35.5	
Педагогика и психология высшей школы															
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)															
Технология обработки, хранения и переработки злаковых. бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградства															
Моделирование и оптимизация технологии продуктов питания из растительного сырья															
Факультативные дисциплины															
Основы публикационной и патентной деятельности															
Компьютерные технологии моделирования и анализа данных															
2.2.Практика															
Научно-исследовательская практика															