

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО "Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 13
15.06.2015

19.06.01

Направление подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре - 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность (профиль) - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Виды деят.: Научно-исследовательская; преподавательская;

Квалификация (степень): Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки 2014

Образовательный стандарт 884
30.07.2014

Согласовано

Проректор по НИР

Зав.кафедрой

Начальник отдела аспирантуры и защиты диссертаций

 / Езаев А.К./

 / Теммоев М.И./

 / Бозиев А.Л./

Утверждаю



Апажеев А.К.

20 15 г.

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
П	Практика		8	8		2	2										10
п	Практика (рассред.)																
Н	Научные исследования	10	10	20	12	14	26	10	15	25	10	15	25	12	16	28	124
н	Научные исследования (рассред.)																
Э	Экзамены	3	1	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	20
Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													2	2	2	
Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)													4	4	4	
К	Каникулы	2	8	10	2	8	10	2	8	10	2	8	10	2	9	11	51
	Самостоятельная работа	8	2	10	3	7	10	5	8	13	5	8	13	3		3	49
Итого		23	29	52	19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	33	52	260
Аспирантов																	
Сдающих канд экз																	
Соискателей с руков																	
Изучающих ФД																	
Групп																	

					Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерак- тивной форме	Итого часов в электрон- ной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции	
	семестр А [нед]									Код	Наименование		
	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ									
4		192		36	-		41.7%						
6		192		36	-		41.7%						
9		96		3	-		46.3%						
11					-		75%						
12					36		50%			7	История, философия и право		
15					36		100%			11	Иностранный язык		
20		96		3	-		38.1%						
22		96		3	-		36.1%						
23					36		66.7%			34	Информатика и моделирование эконом		
26					36		66.7%			6	Педагогика, профессиональное обучени		
29					36		50%			27	Товароведение и туризм		
32					36					14	Технология производства и переработки		
35					36					30	Технология продуктов общественного п		
38					36		50%			14	Технология производства и переработки		
41					36		50%			14	Технология производства и переработки		
44		96		3	36								
49					-		50%						
52					36		50%			14	Технология производства и переработки		
55					36		50%			14	Технология производства и переработки		
61				24	-								
63	Часов				ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
64	Итого	СР	Ауд										
65													
66					36	1.50							
67					36	1.50							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов '19.06.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.plax', ко

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»		ПК-6	ПК-7	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6				
Б1.Б.1	История и философия науки	7	УК-1	УК-2	УК-3	УК-5								
Б1.Б.2	Иностранный язык	11	УК-1	УК-3	УК-4									
Б1.В.ОД.1	Информационные технологии в науке и образовании	34	ОПК-1	УК-4										
Б1.В.ОД.2	Педагогика и психология высшей школы	6	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	УК-5	УК-6							
Б1.В.ОД.3	Методы и методология научных исследований в промышленной экологии и биотехнологии	27	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	УК-2						
Б1.В.ОД.4	Современные способы хранения и переработки растениеводческой продукции	14	ОПК-1	ОПК-3	ОПК-4	УК-1								
Б1.В.ОД.5	Научное обоснование технологии продуктов функционального и специализированного назначения	30	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-4							
Б1.В.ОД.6	Современные технологии переработки зерна в муку и крупы	14	ПК-2	ПК-3	ПК-4									
Б1.В.ОД.7	Безопасность пищевой продукции	14	ПК-5	ПК-6	ПК-7									
Б1.В.ОД.8	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7					
Б1.В.ДВ.1.1	Совершенствование технологии бродильных производств	14	ПК-3	ПК-4	ПК-5									
Б1.В.ДВ.1.2	Технология виноделия и соков	14	ПК-1	ПК-2	ПК-3									
Б2	Блок 2 «Практики»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	УК-1	УК-3	УК-6			
Б2.1	Педагогическая практика		ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	УК-6								
Б2.2	Научно-производственная практика		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	УК-1	УК-3							
Б3	Блок 3 «Научные исследования»		ОПК-1	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	УК-1
			УК-2											
Б3.1	Научные исследования		ОПК-1	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	УК-1
			УК-2											
Б4	Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
			УК-1	УК-2	УК-3									
Б4.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	УК-1			
Б4.Г.1	Государственный экзамен	14	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	УК-1			
Б4.Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
			УК-1	УК-2	УК-3									
Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план аспирантов '19.06.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.plax', ко

[illegible]

И СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

НАЧ. 2-ГО ОТДЕЛА
ГЛЕХУГОВА Ф. К.

