

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Арктический государственный агротехнологический университет
ОТДЕЛ АСПИРАНТУРЫ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 41 от "24" 04 2025 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе аспирантуры

4.3.3.

4.3.3. Пищевые системы

Кафедра: Пищевых технологий и индустрии питания
Отдел: Отдел аспирантуры

Форма обучения: Очная
Срок освоения: 3 г.

Год начала освоения
Учебный год

Федеральные государственные
требования

2023

2025-2026

№ 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НРИиЦ

Зав. отделом аспирантуры

И.о. декана ФАБ

Заведующая кафедрой

/ Нифонтов К.Р./

/ Лукина Ф.А./

/ Сидоров А.А./

/ Гоголева П.А./



Ректор
Федотов В.И.

20 25

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
1.Научный компонент						142	142	5112	5112	50	50	4954	108		30	48	64				
1.1.Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите						130	130	4680	4680	50	50	4630			30	42	58				
+	1.1.1	Научные исследования				120	120	4320	4320	50	50	4270			30	40	50				
+	1.1.2(Н)	Подготовка диссертации к защите				10	10	360	360			360				2	8				
1.2.Подготовка публикаций и(или) заявок на патенты						9	9	324	324			324				5	4				
+	1.2.1(Н)	Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели				9	9	324	324			324				5	4				
1.3.Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования						3	3	108	108				108			1	2				
+	1.3.1(Н)	Аттестация по научным направлениям				3	3	108	108				108			1	2				
2.Образовательный компонент						33	33	1188	1188	208	208	980			12	20	1				
2.1.Дисциплины (модули)						23	23	828	828	100	100	728			10	13					
+	2.1.1(Ф)	Обязательные дисциплины				10	10	360	360	76	76	284			10						
+	2.1.1.1(Ф)	История и философия науки				6	6	216	216	32	32	184			6						
+	2.1.1.1.1(Ф)	История и философия науки	*			2	2	72	72	32	32	40			2						
+	2.1.1.1.2(Ф)	Философия и методология науки (сетевая форма)	*			4	4	144	144			144			4						
+	2.1.1.2(Ф)	Иностранный язык				4	4	144	144	44	44	100			4						
+	2.1.1.2.1(Ф)	Английский язык	*			2	2	72	72	44	44	28			2						
+	2.1.1.2.2(Ф)	Английский язык: подготовка к кандидатскому экзамену (сетевая форма)	*			2	2	72	72			72			2						
+	2.1.2	Специальные дисциплины				9	9	324	324	40	40	284				9					
+	2.1.2.1(Ф)	Современные методы модификации пищевых систем	*			3	3	108	108	20	20	88				3					
+	2.1.2.2	Пищевые системы	*			6	6	216	216	20	20	196				6					
+	2.1.3	Элективные дисциплины				14	14	504	504	60	60	444			10	4					
+	2.1.3.1	Основы педагогической деятельности (сетевая форма)	*			3	3	108	108			108			3						
+	2.1.3.2	Деловая и научная этика	*			3	3	108	108	20	20	88			3						
+	2.1.3.3	Количественные методы обработки и анализа данных в сельскохозяйственных исследованиях	*			4	4	144	144	20	20	124				4					
+	2.1.3.4	Методы научных исследований в пищевых системах	*			4	4	144	144	20	20	124			4						
2.2.Практика						6	6	216	216			216				6					
+	2.2.1	Практики				6	6	216	216			216				6					
+	2.2.1.1(П)	Педагогическая практика		*		3	3	108	108			108				3					
+	2.2.1.2(П)	Научная практика		*		3	3	108	108			108				3					
2.3.Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике						4	4	144	144	108	108	36			2	1	1				
+	2.3.1	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	*			1	1	36	36	36	36				1						
+	2.3.2	Кандидатский экзамен по иностранному языку	*			1	1	36	36	36	36				1						
+	2.3.3	Кандидатский экзамен по научной специальности	*			1	1	36	36	36	36						1				
+	2.3.4	Аттестация по практике		*		1	1	36	36			36				1					
3.Итоговая аттестация						5	5	180	180				180				5				
+	3.1	Оценка диссертации на предмет ее соответствия всем требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертационным исследованиям на соискание ученой степени кандидата наук				5	5	180	180				180				5				

[illegible][illegible][illegible][illegible]

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Дисциплины (модули)	39 2/6	30	35 1/6	52 1/6	52 1/6	208 5/6
П	Практика		4				4
Н	Научный компонент		5 2/6	9 2/6			14 4/6
Э	Промежуточная аттестация	3	3 1/6	1 5/6			8
Г	Итоговая аттестация			3 2/6			3 2/6
К	Каникулы	7 2/6	7 2/6				14 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)			7 (42 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		52	52 1/6	52	52 1/6	52 1/6	260 3/6