

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный государственный аграрный университет"
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 15.03.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Тихончук П.В.

Тихончук П.В.

03 20 19 г.

19.06.01

Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

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

Направленность программы: Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Кафедра: технологии переработки продукции животноводства

Отдел: Технологический факультет

Квалификация: Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт № 884 от 30.07.2014

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Щитов С.В. / Щитов С.В./

Начальник УОУП

Худолеева Н.Н. / Худолеева Н.Н./

Начальник УПНПК

Иванова Н.Ю. / Иванова Н.Ю./

Декан

Осипенко Е.Ю. / Осипенко Е.Ю./

Зав. кафедрой ТППЖ

Решетник Е.И. / Решетник Е.И./

[illegible]

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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.Б	Базовая часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б1.Б.01	История и философия науки	УК-1; УК-2; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.Б.02	Иностранный язык	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б1.В	Вариативная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	УК-1; УК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Методология управления качеством в сфере продуктов питания на международных принципах	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.03	Педагогика и психология высшего образования	УК-1; УК-3; УК-5; ОПК-7; ПК-5
Б1.В.04	Инновационные технологии контроля качества животного сырья и готовой продукции	УК-3; УК-4; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые ингредиенты и их использование в производстве продуктов питания	ОПК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Холодильная техника и технология	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Развитие инновационной деятельности в пищевой промышленности	УК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Основы научных исследований в разработке продуктов питания и методы статистической обработки результатов исследований	ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Экономическая эффективность новых технологий в научных исследованиях	УК-1; УК-6; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2	Блок 2 «Практики»	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В	Вариативная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	УК-5; УК-6; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б3	Блок 3 «Научные исследования»	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.В	Вариативная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидат	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б4		Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б4.Б	Базовая часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1; УК-3; УК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-4; ПК-5
	Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД		Факультативы	УК-1; УК-4; ПК-3; ПК-5
	ФТД.В		УК-1; УК-4; ПК-3; ПК-5
	ФТД.В.01	Деловой иностранный язык	УК-4; ПК-5
	ФТД.В.02	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	УК-1; ПК-3