

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДАЮ

Ученым Советом  
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

«22» мая 2017г.

Протокол № 2

Директор

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

Член-корреспондент РАН,

доктор медицинских наук, профессор

 Д.Б. Никитюк

«22» мая 2017г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
(УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ)**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ В АСПИРАНТУРЕ**

*Ординатуры/Аспирантуры*

**19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии**

**(05.18.07 BIOTEХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БИОЛОГИЧЕСКИХ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ)**

*Код и наименование специальности/направления подготовки*

**Исследователь. Преподаватель-исследователь.**

*Квалификация выпускника*

Москва, 2017

1. Календарный учебный график специальность **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов биологических активных веществ)**

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль					Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																				
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	29-4	3-9	10-16	17-23	24-31														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52															
I	К	К	К	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Н	Н	Н	Н	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Н	Н	Н	Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К
II	К	К	К	К	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	
III	К	К	К	К	К	О	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	О	О	О	О	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	П	Н	Н	Н	Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К			
IV	К	К	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Э	Э	Н	Н	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К										

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
о	Образовательная подготовка	13	11	8	0	32
П	Практика	0	3	6	3	12
Н	Научные исследования	31	32	30	35	128
Э	Экзамены	2	0	2	1	5
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	0	0	0	1	1
Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	0	0	0	6	6
К	Каникулы	6	6	6	6	24
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>208</b>
Аспирантов						
Сдающих канд экз						
Соискателей с руков.						
Изучающих ФД						
Групп						

Учебный план ОПОП ВО АСПИРАНТУРА

направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

(05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ)

Форма обучения **очная**

Срок освоения ОПОП ВО 4 года

Период освоения ОПОП ВО с **01.10.2017 г. по 30.09.2021г.**

Трудоемкость: **240 зачетных единиц (8640 академических часов)**

БЛОК	Индексы	Наименование дисциплин (модулей) и разделов	Форма контроля	Общая трудоемкость		В том числе (акад. час)				Распределение по годам обучения (акад. час)												
										1 год обучения				2 год обучения				3 год обучения			4 год обучения	
				З. ед.	Акад. час	Лекции	ПЗ; СЗ	Практика	С/р	Лекции	ПЗ; СЗ	Практика	С/р	Лекции	ПЗ; СЗ	Практика	С/р	Лекции	ПЗ; СЗ	Практика	С/р	С/р
	Блок 1 (Б1)	дисциплины		30	1080	102	598		380	38	266		156	48	222		128	16	110		90	
	Б1.Б	Базовая часть		9	324	12	186		126	12	186		126									
	Б1.Б1	Иностранный язык	Э	5	180		108		72		108		72									
	Б1.Б2	История и философия науки	Э	4	144	12	78		54	12	78		54									
	Б1.В	Вариативная часть	З	21	756	90	412		254	26	80		30	48	222		128	16	110		90	
	Б1.В.ОД	<b>Обязательные дисциплины</b>		17	612	84	328		200	26	80		30	48	222		128	10	26		36	
	Б1.В.ОД1	Специальная дисциплина- Биотехнология	Э	8	288	52	180		56	26	80		30	26	100		26					

	пищевых продуктов и биологических активных веществ																				
Б1.В.ОД2	Психология	3	2	72	10	26		36								10	26		36		
Б1.В.ОД3	Педагогика	3	3	108	16	38		54				16	38		54						
Б1.В.ОД4	Информатика и медицинская статистика	3	4	144	6	84		54				6	84		54						
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		4	144	6	84		54								6	84		54		
Б1.В. ДВ1.1	Инженерная энзимология	3	4	144	6	84		54								6	84		54		
Б1.В.ДВ1.2	Основы производства этилового спирта и ликероводочных изделий	3	4	144	6	84		54								6	84		54		
	БЛОК 2 + БЛОК 3		201	7236	172		432	6638	172			1528			216	1546			216	1728	1836
Блок 2 (Б2)	ПРАКТИКА		12	432			432							216					216		
Б2.1	Педагогическая практика		9	324			216												216		108
Б2.2	Практика в рамках научно-исследовательской работы		3	108			108							108							
Блок 3 (Б3)	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА		189	6804	172			6638	172			1528			1546					1728	1836
Б3.1	Научно-исследовательская работа		189	6804	172			6804	172			1528			1546					1728	1836
Блок 4 (Б4)	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		9	324				324													324
Б4.1	Государственный экзамен		3	108				108													108
Б4.2	Защита НКР		6	216				216													216
ФД	ФАКУЛЬТАТИВЫ (Экологические аспекты питания)																				
	<b>ВСЕГО</b>		<b>240</b>	<b>8640</b>	<b>274</b>	<b>598</b>	<b>432</b>	<b>7342</b>	<b>210</b>	<b>266</b>		<b>1684</b>	<b>48</b>	<b>222</b>	<b>216</b>	<b>1674</b>	<b>16</b>	<b>110</b>	<b>216</b>	<b>1818</b>	<b>2160</b>