

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР»

План одобрен Ученым советом

Протокол № 5 от 28.06.2023

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН РАБОТЫ

по программе аспирантуры

### 4.3.3. Пищевые системы

Год начала освоения

2023

Федеральные государственные  
требования

№ 951 от 20.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Ученый секретарь

Зав. аспирантурой

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Гостев А.В.

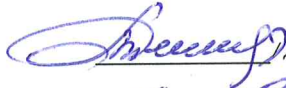
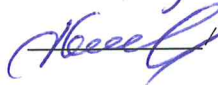
"28" 06 / 20 23 г.



Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гостев Андрей Валерьевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 01.09.2023 20:53:29  
Уникальный программный ключ:  
18e8dbff1ca08fdb8db3daee6403c0120b507146

Форма обучения: Очная

Срок освоения: 3 г.

 Деgetева М.Ю./  
 Калимов О.В./

### Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август												
	Числа	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	3-9	10-16	17-23	24-31		
Нед	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	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
II	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	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
III	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	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
IV	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	

### Сводные данные

	Дисциплины (модули)	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Дисциплины (модули)	1 2/6	9 2/6	10 4/6	5 2/6		5 2/6				16
П	Практика							8		8	8
Н	Научный компонент	17 4/6	11 3/6	29 1/6	8	27 3/6	35 3/6	6 2/6	23 3/6	29 5/6	94 3/6
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1		1				3
Г	Итоговая аттестация								4	4	4
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	6	8	24
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1 3/6	4/6	2 1/6	1 2/6	5/6	2 1/6	1 2/6	5/6	2 1/6	6 3/6
<b>Итого</b>		<b>22 3/6</b>	<b>29 3/6</b>	<b>52</b>	<b>17 4/6</b>	<b>34 2/6</b>	<b>52</b>	<b>17 4/6</b>	<b>34 2/6</b>	<b>52</b>	<b>156</b>

План Учебный план аспирантуры '4.3.3. Пищевые системы 2023новый.plx', код специальности 4.3.3. , год начала подготовки 2023

-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов					Курс 1										Курс 2					Курс 3									
												Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5				
		Считать в плане	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	з.е.	Лек	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Пр	СР	Конт роль	з.е.	СР	Конт роль	з.е.	СР	Конт роль	з.е.	СР	Конт роль				
<b>1. Научный компонент</b>					142	142		5112	5112		5058	26.6			948.6	9	17.3			613.8	9	11.9			419.4	9	41.3	1477.8	9	9.6	336.6	9	35.3	1261.8	9	
<b>1.1. Научная деятельность, направленная на подготовку</b>					118	118		4248	4248		4248	22.6			813.6		13.3			478.8		7.9			284.4		37.3	1342.8		5.6	201.6		31.3	1126.8		
+	Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите				118	118	36	4248	4248		4248	22.6			813.6		13.3			478.8		7.9			284.4		37.3	1342.8		5.6	201.6		31.3	1126.8		
<b>1.2. Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты</b>					18	18		648	648		648	3			108		3			108		3			108		3	108		3	108		3	108		
+	Подготовка публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации, и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели, промышленные образцы, селекционные достижения, свидетельства о государственной регистрации программ для электронных вычислительных машин, баз данных, топологий интегральных микросхем				18	18	36	648	648		648	3			108		3			108		3			108		3	108		3	108		3	108		
<b>1.3. Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного</b>					6	6		216	216		162	1			27	9	1			27	9	1			27	9	1	27	9	1	27	9	1	27	9	
+	Выполнение научного исследования			123456	6	6	36	216	216		162	1			27	9	1			27	9	1			27	9	1	27	9	1	27	9	1	27	9	
<b>2. Образовательный компонент</b>					32	32		1152	1152	216	936	2	18	18	36		14	54	90	360		4	18	18	108				12	432						
<b>2.1. Дисциплины (модули)</b>					20	20		720	720	216	504	2	18	18	36		14	54	90	360		4	18	18	108											
+	История и философия науки				6	6	36	216	216	54	162						6	36	18	162																
+	Иностранный язык				6	6	36	216	216	54	162						6		54	162																
+	Пищевые системы				6	6	36	216	216	72	144						2	18	18	36		4	18	18	108											
+	<b>Элективные дисциплины</b>				2	2		72	72	36	36	2	18	18	36																					
+	Методология научных исследований в области пищевых систем				2	2	36	72	72	36	36	2	18	18	36																					
-	Современные методы оценки качества пищевых продуктов и сырья				2	2	36	72	72	36	36	2	18	18	36																					
+	<b>Факультативные дисциплины</b>				4	4		144	144	72	72										4	36	36	72												
+	Продовольственная безопасность страны				2	2	36	72	72	36	36										2	18	18	36												
+	Технологические вспомогательные средства в пищевых системах				2	2	36	72	72	36	36										2	18	18	36												
<b>2.2. Практика</b>					12	12		432	432		432																			12	432					
+	Научно-исследовательская практика				12	12	36	432	432		432																		12	432						
<b>2.3. Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и</b>																																				
+	История и философия науки		2																																	
+	Иностранный язык		2																																	
+	Пищевые системы		3	2																																
+	Научно-исследовательская практика					5																														
+	<b>Элективные дисциплины</b>			11																																
+	Методология научных исследований в области пищевых систем			1																																
+	Современные методы оценки качества пищевых продуктов и сырья			1																																
+	<b>Факультативные дисциплины</b>			33																																
+	Продовольственная безопасность страны			3																																
+	Технологические вспомогательные средства в пищевых системах			3																																
<b>3. Итоговая аттестация</b>					6	6		216	216		207																						6	207		9
+	Оценка диссертации на предмет ее соответствия установленным критериям	6			6	6	36	216	216		207																				6	207		9		

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
				Мин.	Макс.	Факт									
Итого (с факультативами)						184	59.9	28.6	31.3	61.2	19.9	41.3	62.9	21.6	41.3
Итого по ОП (без факультативов)				166	196	180	59.9	28.6	31.3	57.2	15.9	41.3	62.9	21.6	41.3
Научный компонент	0%	0%	0%	130	150	142	43.9	26.6	17.3	53.2	11.9	41.3	44.9	9.6	35.3
Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите	0%	0%	0%	110	150	118	35.9	22.6	13.3	45.2	7.9	37.3	36.9	5.6	31.3
Подготовка публикаций и(или) заявок на патенты	0%	0%	0%	12	24	18	6	3	3	6	3	3	6	3	3
Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования	0%	0%	0%	3	6	6	2	1	1	2	1	1	2	1	1
Образовательный компонент	0%	0%	0%	30	40	32	16	2	14	4	4		12	12	
Дисциплины (модули)	0%	0%	0%	20	30	20	16	2	14	4	4				
Практика	0%	0%	0%	12	12	12							12	12	
Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике	0%	0%	0%												
Итоговая аттестация	0%	0%	0%	6	6	6							6		6
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54	-	54	54	-	54		-		
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					18	-	27	15.5	-	20.3		-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок 1						-			-			-		
	Блок 1.1						-			-			-		
	Блок 1.2						-			-			-		
	Блок 1.3						-			-			-		
	Блок 2						-			-			-		
	Блок 2.1					288	-	36	144	-	108		-		
	Блок 2.2						-			-			-		
	Блок 3						-			-			-		
Итого по всем блокам					288	-	36	144	-	108		-			
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						2		2	1	1		1		1
	ЗАЧЕТ (За)						2	1	1	2	2				
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1	2	1	1	3	2	1
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						33.33%									