

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2021/2022 учебный год
1-й год обучения

741000 - Технология продовольственных продуктов

Доктор философии (PhD)

4 года

очная (по кредитной технологии)

Направление: Академическая степень: Доктор философии (PhD)

Нормативный срок обучения: 4 года

Форма обучения: очная (по кредитной технологии)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
И.А.Алиев

2021 г.

№ модуля	Код дисциплины	Наименование дисциплины по примерному учебному плану	Сор. название модулей	Кредиты	Объемы				Объем работы в часах				Объем учебной аудиторной нагрузки по видам занятий, в час.				ОО/О/В	
					кредиты	лекции	лабор.	практ.	самост. раб.	1-й год обучения		2-й год обучения		1-й год обучения		2-й год обучения		
										академ. часы	аудиторные занятия	лекции	лабор.	практ.	самост. раб.	Л6		Л6
I. ЦИКЛ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО НАПРАВЛЕНИЯ																		
	БД.1	Базовая часть		10	300													
	БД.1.1.	Методология научных исследований	МНИ	5	150	48	32	16	102	2	1	5						
	БД.1.2.	Методика преподавания	МП	5	150	64	32	32	86	2	2	5						
	БД.1.В.	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору докторантов:		10	300													
	БД.1.В.1.	Профессиональный иностранный язык	ПИЯ	5	150	64		64	86		4	5						
	БД.1.В.2.	Управление научными проектами и человеческими ресурсами	УПНЧР	5	150	48	16	16	102	1	1							
	БД.1.В.3.	Современные технологии обработки данных и планирования экспериментов	СТОДИ	5	150	48	16	32	102	1	2	5						
	БД.1.В.4.	Теория решения изобретательских задач / TRIZ studies	ТРИЗ	5	150	48	16	32	102	1	2							
		Итого		20	600													
II. ЦИКЛ ДИСЦИПЛИН СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ																		
	БД.2	Базовая часть		10	300													
	БД.2.1	Питание и метаболизм человека	ПМЧ	5	150	48	32	16	102	2	1	5						
	БД.2.2	Пищевая этика	ПЭ	5	150	48	32	16	102									
	БД.2.В.	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору докторантов:		15	450													
	БД.2.В.1	Инновационные технологии в пищевой промышленности	ИТПИ	5	150	48	48		102		3							
	БД.2.В.2	Дисциплины по выбору студентов		10	300													
	БД.2.В.2	Пищевая химия и биохимия (продвинутый курс)	ПХБХ	5	150	64	16	48	86		1	3						
	БД.2.В.3	Пищевая микробиология (продвинутый курс)	ПМБ	5	150	64	16	48	86		1	3						
	БД.2.В.4	Физиологически функциональные ингредиенты для пищевых продуктов	ФФПИ	5	150	48	48		102		3							
	БД.2.В.5	Молекулярная и клеточная технология	МКТ	5	150	64	32	32	86		2	2						
	БД.2.В.6	Продовольственная безопасность и безопасность продуктов питания в изменяющейся окружающей среде	ПББПИ	5	150	48	32	16	102		2	1						
		Итого		25	750													
III. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА																		
	Д.3.1.	Научные семинары	НС	20	600													
	Д.3.2.	Научно-исследовательская стажировка***	НИС	5	150													
	Д.3.3.	Научно-педагогическая практика**	НОП	5	150													
	Д.3.4.	Научно-исследовательские работы, включая написание диссертации	НИР	45	1350													
		Итого		75	2250													
		ВСЕГО		120	3600													

О - обязательные дисциплины

ОВ - обязательный выбор дисциплины

В - дисциплины по выбору

