



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
 КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. РАЗЗАКОВА

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2021/2022 учебный год
 для 1 года обучения

УТВЕРЖДАЮ
 Зав. ОАиТ Кашыков А.А.

Направление: 741000 - Технология продовольственных продуктов
 Академическая степень: Доктор философии (PhD)
 Нормативный срок обучения: 4 года
 Форма обучения: очная (по кредитной технологии)

№ модуля	Код дисциплины	Наименование дисциплины по примерному учебному плану	Сокр. назван. модулей	кафедра	Общая		Объем работы в часах					Объем недельной аудиторной нагрузки по видам занятий, в час.								ОО/О/В
					кредиты	академ. часы	аудиторные занятия	из них:			самост. раб.	1-й год обучения				2-й год обучения				
								лекции	лабор.	практ.		1 (ОС) - 16 нед.		2 (ВС) - 16 нед.		3 (ОС) - 16 нед.		4 (ВС) - 16 нед.		
					Лк	Л6	Пр	Кред.	Лк	Л6	Пр	Кред.	Лк	Л6	Пр	Кред.	Лк	Л6	Пр	
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	УНПЧР		5	150	48	16		32	102	1		1						
	БД.1.В.3.	Современные технологии обработки данных и планирования экспериментов	СТОДП		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									20					
II. ЦИКЛ ДИСЦИПЛИН СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ																				
	БД.2	Базовая часть			10	300								5			5			
	БД.2.1.	Питание и метаболизм человека	ПМЧ	ТППП	5	150	48	32		16	102	2		1	5					
	БД.2.2.	Пищевая этика	ПЭ	ТППП	5	150	48	32		16	102									
	БД.2.В.	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору докторантов:			15	450											15			
	БД.2.В.1.	Инновационные технологии в пищевой промышленности	ИТПП	ТППП	5	150	48	48			102			3			5			
		Дисциплины по выбору студентов			10	300														
	БД.2.В.2.	Пищевая химия и биохимия (продвинутый курс)	ПХБх	ТК	5	150	64	16	48		86			1	3		5			
	БД.2.В.3.	Пищевая микробиология (продвинутый курс)	ПМБ	ТК	5	150	64	16	48		86			1	3					
	БД.2.В.4.	Физиологически функциональные ингредиенты для пищевых продуктов	ФФИП	ТППП	5	150	48	48			102			3						
	БД.2.В.5.	Молекулярная и клеточная технологии	МКТ	ТППП	5	150	64	32		32	86			2	2		5			
	БД.2.В.6.	Продовольственная безопасность и безопасность продуктов питания в изменяющейся окружающей среде	ПББП	ТППП	5	150	48	32		16	102			2	1					
		Итого			25	750								5			20			
III. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА																				
	Д.3.1.	Научные семинары	НС	ТППП	20	600								5			5			
	Д.3.2.	Научно-исследовательская стажировка***	НИС	ТППП	5	150											5			
	Д.3.3.	Научно-педагогическая практика***	НПП	ТППП	5	150											5			
	Д.3.4.	Научно-исследовательские работы, включая написание диссертации	НИР	ТППП	45	1350									5		20			
		Итого			75	2250								5		10				
		ВСЕГО			120	3600								30		30				

О - обязательные дисциплины

ОВ - обязательный выбор дисциплины

В - дисциплины по выбору

№ модуля	Код дисц.	Наименование дисциплин по примерному учебному плану	Сокр. назван. модулей	кафедра	Общая		Объем работы в часах					Объем недельной аудиторной нагрузки по видам занятий, в час.								ОО/О/В				
					кредиты	академ. Часы	аудиторные занятия	из них:				3-й год обучения				4-й год обучения								
								лекции	лабор.	практик.	самост. раб.	5 (ОС) - 16 нед.		6 (ВС) - 16 нед.		7 (ОС) - 16 нед.		8 (ВС) - 16 нед.						
					Лк	Лб	Пр	Кред	Лк	Лб	Пр	Кред	Лк	Лб	Пр	Кред	Лк	Лб	Пр		Кред			
III. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА																								
	Д.З.1.	Научные семинары	НС	ТППП	20	600								5			5			5			5	
	Д.З.2.	Научно-исследовательская стажировка***	НИС	ТППП	10	300								5						5				
	Д.З.3.	Научно-педагогическая практика***	НПП	ТППП	10	300											5						5	
	Д.З.4.	Научно-исследовательские работы, включая написание диссертации	НИР	ТППП	80	2400								20			20			20			20	
		Итого			120	3600								30			30			30			30	
		ВСЕГО			120	3600								30			30			30			30	
		Всего:																						
		Кредитов по учебным модулям			210	6300																		
		Кредитов по практике и стажировке			15	450																		
		Кредитов по итоговой государственной аттестации			15	450																		
		Всего кредитов:			240	7200																		
	№	Наименование практики	сем.	кред	объем в нед.																			
	1	Научно-исследовательская стажировка		10										1	Подготовка и защита докторской диссертации					80				
	2	Научно-педагогическая		10																				

Руководитель программы  Мусульманова М. М.

Зав. ОАиД  Кыдыков А. А.

Начальник УО  Дыксаналиев К. М.