

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 01 от 30.08.2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по  
учебно-  
методической  
работе

УТВЕРЖДАЮ



по программе магистратуры

19.04.02

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Комплексная подготовка кадров для пищевой и перерабатывающей индустрии

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования: <i>2г</i>

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская
+	проектно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1481 от 20.11.2014

### СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации *Гаврилина* / Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля качества ОП *Прокошина* / Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП *Вареник* / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП *Восканян* / Восканян О.С./



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	Введение в технологии пищевых производств	ОК-1; ОК-3
Б1.Б.02	Общая технология пищевых производств	ОК-1; ОК-3
Б1.Б.03	Деловой иностранный язык	ОК-3; ОПК-1
Б1.Б.04	Стратегическое управление компанией	ОК-2; ОПК-3; ОПК-5
Б1.Б.05	Управление персоналом	ОПК-2; ОПК-4
Б1.В	Вариативная часть	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.01	Основы технологии сырья	ПК-6; ПК-11
Б1.В.02	Научные основы проектирования пищевых продуктов	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.03	Современные тенденции развития пищевых технологий	ПК-10; ПК-14; ПК-21
Б1.В.04	Бизнес-планы	ПК-22
Б1.В.05	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	ПК-12; ПК-13; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.06	Технологии продуктов длительного хранения	ПК-14; ПК-15
Б1.В.07	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-11
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-11
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	ПК-6; ПК-11
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-7; ПК-8; ПК-13
Б1.В.ДВ.02.01	Планирование научных исследований	ПК-7; ПК-8; ПК-13
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	ПК-7; ПК-8; ПК-13
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.03.01	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевая безопасность и идентификация продукции предприятий отрасли	ПК-10; ПК-13
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-23

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
ФТД	Факультативы	ПК-6; ПК-15; ПК-16
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-6; ПК-15; ПК-16
ФТД.В.01	Научно-исследовательский семинар	ПК-15
ФТД.В.02	Патентоведение	ПК-16
ФТД.В.03	Инструментальные методы анализа химических веществ (онлайн-курс)	ПК-6