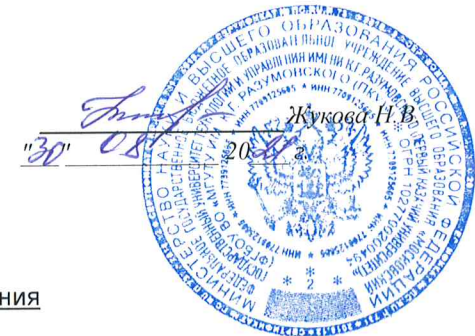


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебно-
методической
работе



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 01 от 30.08.2021

по программе магистратуры

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Ресурсосберегающие технологии переработки сырья животного происхождения

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
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская
+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1487 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

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

Начальник отдела контроля качества ОП [Signature] / Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП [Signature] / Вареник О.Н./

Руководитель ОПОП [Signature] / Бычкова Т.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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	ОК-1
Б1.Б.02	Методология и методы научного исследования	ОК-3
Б1.Б.03	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	ОПК-1
Б1.Б.04	Иностранный язык для профессионального общения	ОПК-1
Б1.Б.05	Стратегическое управление компанией	ОК-2; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б1.В.01	Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения	ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-16; ПК-19; ПК-20
Б1.В.02	Принципы проектирования состава и свойств продуктов животного происхождения для персонализированного питания	ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б1.В.03	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания животного происхождения	ПК-8; ПК-9; ПК-21
Б1.В.04	Современные методы исследования состава и свойств сырья и продуктов животного происхождения	ПК-4; ПК-17; ПК-18
Б1.В.05	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения	ПК-4; ПК-17; ПК-18
Б1.В.06	Управление качеством продуктов животного происхождения	ПК-9; ПК-19
Б1.В.07	Информационные технологии в научно-исследовательской деятельности пищевой отрасли	ПК-6; ПК-16; ПК-20
Б1.В.08	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	ПК-9; ПК-19
Б1.В.09	Проектирование технологических линий производства продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Методы организации бережливого производства	ПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Средства и методы управления качеством	ПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-18; ПК-19
Б1.В.ДВ.02.01	Инженерно-технологический контроль продуктов животного происхождения	ПК-4; ПК-18; ПК-19
Б1.В.ДВ.02.02	Микробиологический контроль продуктов животного происхождения	ПК-4; ПК-18; ПК-19
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01	Автоматизированные системы технологической подготовки производства продуктов животного происхождения	ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация деятельности предприятий пищевой промышленности	ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-16; ПК-18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.01	Патентование	ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.02	Защита интеллектуальной собственности	ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-3; ПК-19
Б1.В.ДВ.05.01	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	ПК-3; ПК-19
Б1.В.ДВ.05.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	ПК-3; ПК-19
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22
ФТД	Факультативы	ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
ФТД.В.01	Научно-методические основы подготовки диссертации	ПК-17; ПК-20
ФТД.В.02	Безопасность производства и продуктов	ПК-19
ФТД.В.03	Инструментальные методы анализа химических веществ (онлайн-курс)	ПК-18