

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

19.04.05

Направление подготовки 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность (профиль): Технологии пищевых продуктов функционального, профилактического назначения и нутрициология


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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

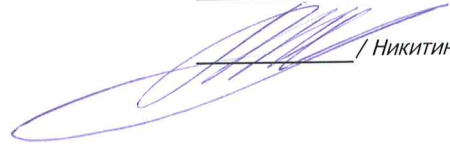
Образовательный стандарт (ФГОС) № 295 от 30.03.2015

СОГЛАСОВАНО

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

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

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

Руководитель ОПОП  / Никитин И.А./

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
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.Б.06	Безопасность продовольственного сырья и готовой продукции	ОК-2; ОПК-3; ОПК-5
Б1.Б.07	Инновационные технологии продуктов функционального и специализированного назначения	ОК-3; ОПК-3
Б1.Б.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК-1; ОПК-4
Б1.В	Вариативная часть	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.01	Конструирование и технологии продуктов лечебно-профилактической и диетологической направленности	ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23
Б1.В.02	Функциональная и технологическая нутрициология	ПК-22
Б1.В.03	Физико-химические методы модификации пищевых систем	ПК-21
Б1.В.04	Прикладная микробиология пищевых систем	ПК-23
Б1.В.05	Организация и планирование научно-исследовательской работы	ПК-16; ПК-17; ПК-20
Б1.В.06	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	ПК-16; ПК-24
Б1.В.07	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-22
Б1.В.ДВ.01.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-22
Б1.В.ДВ.01.02	Биологически активные добавки для пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-22
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-18; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии длительного хранения продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-18; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Технология производства быстрозамороженных продуктов функционального и профилактического назначения	ПК-18; ПК-26

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-20
Б1.В.ДВ.03.01	Патентоведение	ПК-20
Б1.В.ДВ.03.02	Защита интеллектуальной собственности	ПК-20
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-19; ПК-21
Б1.В.ДВ.04.01	Основы моделирования технологии пищевых продуктов профилактического назначения	ПК-19; ПК-21
Б1.В.ДВ.04.02	Основы проектирования продуктов персонализированного питания	ПК-19; ПК-21
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
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-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26
ФТД	Факультативы	ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-22
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-22
ФТД.В.01	Научно-исследовательский семинар	ПК-16; ПК-17; ПК-19
ФТД.В.02	Молекулярная диетология	ПК-22