

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): Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	проектный

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] / Восканян О.С./

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Общекультурный модуль	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	УК-1; УК-6
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	УК-4; УК-5
Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	УК-4
Б1.О.01.04	Управление проектами	УК-2; УК-3
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	ОПК-1
Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	ОПК-2; ОПК-4
Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	ОПК-5
Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания	ОПК-3
Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией	ОПК-3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКС-1
Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	ПКС-1
Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	ПКС-1
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	ПКС-2; ПКС-3
Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	ПКС-2
Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	ПКС-2
Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов	ПКС-4
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	ПКС-3
Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	ПКС-3
Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	ПКС-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)	ПКС-1
Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	ПКС-1
Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения	ПКС-1
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1; ОПК-3
ФТД.01	Безопасность производства и продуктов	ОПК-3
ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	ОПК-3
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	УК-1