

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



План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 01 от 30.08.2021

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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: Заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2г 3м

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./

План Учебный план магистратуры 'ТППИТМ-190402-ПСППз-21.rlx', код направления 19.04.02, направленность (профиль) : Инновационные технологии проектирования персонализированной

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля		з.е.		Итого акад. часов																Курс 1									Курс 2									Курс 3															
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль													
																			42	1512	32	12	60	1331	77	38	1368	30	22	42	1214	60	35	1260	28	4	54	1110	64	5	180	2	10	160	8	42	1512	32	12	60	1331	77	38	1368	30	22
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>							80	80	2880	2880	198	62	34	102		2545	137		6	42	1512	32	12	60		1331	77	38	1368	30	22	42		1214	60																					
<b>Обязательная часть</b>							40	40	1440	1440	98	30	4	64		1270	72			11	396	6	4	20		345	25	2	72		4	64	4																							
+	Б1.О.01	<b>Общекультурный модуль</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>112</b>	13	<b>13</b>		<b>468</b>	<b>468</b>	<b>30</b>	<b>6</b>		<b>24</b>		<b>409</b>	<b>29</b>		<b>11</b>	<b>396</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>20</b>		<b>345</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>72</b>		<b>4</b>	<b>64</b>	<b>4</b>																								
+	Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	1			3	3	36	108	108	6	2		4		93	9		3	108	2		4		93	9																														
+	Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации		1		2	2	36	72	72	6	2		4		62	4		2	72	2		4		62	4																														
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения			112	6	6	36	216	216	12			12		192	12		4	144			8		128	8	2	72		4		64	4																							
+	Б1.О.01.04	Управление проектами		1		2	2	36	72	72	6	2		4		62	4		2	72	2		4		62	4																														
+	Б1.О.02	<b>Общепрофессиональный модуль</b>	<b>111</b>	<b>112</b>	<b>1</b>	27	<b>27</b>		<b>972</b>	<b>972</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>40</b>		<b>861</b>	<b>43</b>		<b>24</b>	<b>864</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>34</b>		<b>765</b>	<b>39</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>96</b>	<b>4</b>																							
+	Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	1			5	5	36	180	180	12	4	4	4		159	9		5	180	4	4	4		159	9																														
+	Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	1	1		8	8	36	288	288	20	8		12		255	13		8	288	8		12		255	13																														
+	Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	1	1		7	7	36	252	252	18	6		12		221	13		7	252	6		12		221	13																														
+	Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания			1	4	4	36	144	144	10	4		6		130	4		4	144	4		6		130	4																														
+	Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией			2	3	3	36	108	108	8	2		6		96	4									3	108	2		6		96	4																							
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							40	40	1440	1440	100	32	30	38		1275	65		6	7	252	4	8	6		221	13	33	1188	28	22	32		1054	52																					
+	Б1.В.01	<b>Модуль профильной направленности</b>	<b>1222</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	31	<b>31</b>		<b>1116</b>	<b>1116</b>	<b>78</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>32</b>		<b>986</b>	<b>52</b>		<b>6</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>		<b>221</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>26</b>		<b>765</b>	<b>39</b>																					
+	Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1			4	4	36	144	144	10	2	8			125	9		4	144	2	8			125	9																														
+	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микрорегуляторов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	2	1		7	7	36	252	252	18	6		12		221	13		3	108	2		6		96	4	4	144	4	6		125	9																							
+	Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	2			5	5	36	180	180	12	4		8		159	9	2								5	180	4		8		159	9																							
+	Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	2			5	5	36	180	180	12	4		8		159	9	2								5	180	4		8		159	9																							
+	Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов			2	4	4	36	144	144	10	4	6			130	4								4	144	4	6			130	4																								
+	Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств			2	4	4	36	144	144	10	2	8			130	4								4	144	2	8			130	4																								
+	Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов		2		2	2	36	72	72	6	2		4		62	4	2							2	72	2		4		62	4																								
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>	<b>2</b>			4	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>125</b>	<b>9</b>								<b>4</b>	<b>144</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>125</b>	<b>9</b>																								
+	Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	2			4	4	36	144	144	10	4		6		125	9								4	144	4		6		125	9																								
-	Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	2			4	4	36	144	144	10	4		6		125	9								4	144	4		6		125	9																								
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>			<b>2</b>	5	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>			<b>164</b>	<b>4</b>								<b>5</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>8</b>			<b>164</b>	<b>4</b>																								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания			2	5	5	36	180	180	12	4	8			164	4								5	180	4	8			164	4																								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения			2	5	5	36	180	180	12	4	8			164	4								5	180	4	8			164	4																								
<b>Блок 2.Практика</b>							23	23	828	828	4				4	816	8		820	9	324				2	318	4	14	504		2	498	4																							
<b>Обязательная часть</b>							9	9	324	324	2				2	318	4		320	9	324				2	318	4																													
+	Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика			1	9	9	36	324	324	2				2	318	4		320	9	324				2	318	4																													
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							14	14	504	504	2				2	498	4		500							14	504			2	498	4																								
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			2	14	14	36	504	504	2				2	498	4		500						14	504			2	498	4																									
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							17	17	612	612	16				16	596			36													17	612			16	596																			
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				17	17	36	612	612	16				16	596			36												17	612			16	596																				
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>							3	3	108	108	14	6	4	4		82	12	10	2	1	36	2	4		26	4	2	72	4	4	56	8																								
+	ФТД.01	Безопасность производства и продуктов		2		1	1	36	36	36	4	2	2		28	4									1	36	2		2		28	4																								
+	ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии			2	1	1	36	36	36	4	2		2		28	4								1	36	2		2		28	4																								
+	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		1		1	1	36	36	36	6	2	4			26	4	10	2	1	36	2	4		26	4																														

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