

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

19.04.05

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность (профиль): Нутрициология и научное обоснование технологии продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 946 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ	
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ	№ 121н от 04.03.2014 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский

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] / Никитин И.А./



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; ОПК-6; ОПК-7; 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; ОПК-6; ОПК-7
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; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.02.01	Организация и планирование научно-исследовательской работы	ОПК-5
Б1.О.02.02	Научные и технологические основы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами	ОПК-4
Б1.О.02.03	Стратегическое управление компанией	ОПК-1
Б1.О.02.04	Управление качеством пищевых продуктов и процессами их производства	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.02.05	Прикладные методы и технологии в образовательной и исследовательской деятельности	ОПК-6; ОПК-7
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	Современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКС-1; ПКС-4
Б1.В.01.02	Основы нутрициологии и физиологии питания	ПКС-1
Б1.В.01.03	Приоритетные направления научных исследований в пищевой промышленности	ПКС-2; ПКС-3
Б1.В.01.04	Молекулярная диетология	ПКС-1
Б1.В.01.05	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального, специализированного и персонализированного назначения	ПКС-1
Б1.В.01.06	Инновации высокотехнологичных производств продуктов питания функционального и специализированного назначения	ПКС-1; ПКС-3
Б1.В.01.07	Практическая нутрициология и методы проектирования пищевых продуктов и рационов	ПКС-1; ПКС-3
Б1.В.01.08	Системный подход в обосновании механизмов взаимодействия генотипа, фенотипа и среды	ПКС-1; ПКС-2
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	ПКС-2; ПКС-4
Б1.В.ДВ.01.01	Информационный поиск и защита интеллектуальной собственности	ПКС-2; ПКС-4
Б1.В.ДВ.01.02	Патентование и авторское право	ПКС-2; ПКС-4
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)	ПКС-1; ПКС-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02.01	Методы модификаций пищевых систем	ПКС-1; ПКС-3
Б1.В.ДВ.02.02	Методы оценки эффективности функциональных продуктов питания	ПКС-1; ПКС-3
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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; ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская работа	УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика	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; ОПК-6; ОПК-7; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
Б3.01(Д)	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; ОПК-6; ОПК-7; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПКС-2
ФТД.01	Безопасность производства и продуктов	ОПК-3
ФТД.02	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	ОПК-1; ПКС-2
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	УК-1