

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 № 7 от 01.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе магистратуры



Иванова В.Н.

19.04.02

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Комплексная подготовка кадров для пищевой и перерабатывающей индустрии

Институт: Мега-факультет технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Заочная</i>
Срок получения образования: <i>2г 3м</i>

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

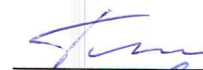
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1481 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО


Первый проректор

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Директор института

 / Капица Г.П./

 / Воробьева А.В./

 / Славянский А.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	п	п	п	п	п														п	п	п	п	к	к																							к	к	к			
II	к	к	к	к	к	к	к	к	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	к																													к	к	к	к
III	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д		

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
Теоретическое обучение	30 4/6	10		40 4/6
Э Экзаменационные сессии	6	5 5/6		11 5/6
П Производственная практика	4	16		20
Пд Преддипломная практика		8 4/6	5 2/6	14
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			6	6
К Каникулы	9 2/6	9 3/6	1 4/6	20 3/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	1/6 (1 дн)	4 1/6 (25 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед.	
Итого	52	52	13 1/6	117 1/6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	Введение в технологии пищевых производств	ОК-1; ОК-3
Б1.Б.02	Общая технология пищевых производств	ОК-1; ОК-3
Б1.Б.03	Деловой иностранный язык	ОК-3; ОПК-1
Б1.Б.04	Стратегическое управление компанией	ОК-2; ОК-3; ОПК-3; ОПК-5
Б1.Б.05	Управление персоналом	ОПК-2; ОПК-4
Б1.В	Вариативная часть	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.01	Основы технологии сырья	ПК-6; ПК-11
Б1.В.02	Научные основы проектирования пищевых продуктов	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.03	Современные тенденции развития пищевых технологий	ПК-10; ПК-14; ПК-21
Б1.В.04	Бизнес-планы	ПК-22
Б1.В.05	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	ПК-6; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-24
Б1.В.06	Технологии продуктов длительного хранения	ПК-7; ПК-14; ПК-15
Б1.В.07	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-11; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-11; ПК-12
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-12
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-7; ПК-8; ПК-13
Б1.В.ДВ.02.01	Планирование научных исследований	ПК-7; ПК-8; ПК-13
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	ПК-7; ПК-8; ПК-13
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.03.01	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевая безопасность и идентификация продукции предприятий отрасли	ПК-10; ПК-13
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-23

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
ФТД	Факультативы	ПК-15; ПК-16
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-15; ПК-16
ФТД.В.01	Научно-исследовательский семинар	ПК-15
ФТД.В.02	Патентоведение	ПК-16

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
				Мин.	Макс.	Факт			
Итого (с факультативами)				110	152	122	45	60	17
Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	43	60	17
Дисциплины (модули)	30%	70%	30.9%	51	60	60	37	23	
Базовая часть				15	18	18	13	5	
Вариативная часть				36	42	42	24	18	
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	63	51	6	37	8
Вариативная часть				51	63	51	6	37	8
Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9
Базовая часть				6	9	9			9
Факультативы				2	20	2	2		
Вариативная часть				2	20	2	2		
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.3	39	45.6	
	в период гос. экзаменов								
Контактная работа (акад.час/год)	ОП					91	102	80	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						1	4	
	ЗАЧЕТЫ (За)						6	4	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	3	1
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					21.98%			