

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.

27.04.02

Направление подготовки 27.04.02 Управление качеством

Направленность (профиль) Управление качеством в информационных и инновационных процессах (в пищевой индустрии)

Институт: системной автоматизации, информационных технологий и предпринимательства

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

	Основной	Виды деятельности
+		научно-исследовательская
+	+	организационно-управленческая
+	+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1401 от 30.10.2014

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор Капица Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации Воробьева А.В./

Директор института Попович А.Э./

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	23-1	2-8	9-15	16-22	23-5	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										*							у	у	у			у	у	у	у	у																												
II																																																						
III	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	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	Д	Д	Д	Д	Д	Д		

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	
Теоретическое обучение	13 2/6	12 3/6	25 5/6	9 2/6	10 2/6	19 4/6				45 3/6
Э Экзаменационные сессии	2 2/6	1 5/6	4 1/6	2 2/6	4/6	3				7 1/6
У Учебная практика	4		4							4
П Производственная практика		6	6	8		8				14
Пд Преддипломная практика				9 2/6	9 2/6	5 2/6			5 2/6	14 4/6
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							6		6	6
К Каникулы	2	8	10	2	8	10	1 3/6		1 3/6	21 3/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1/6 (1 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.			менее 12 нед.			
Итого	23	29	52	23	29	52	13		13	117

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-6; ОК-4; ОК-7; ОК-1; ОК-5; ОК-5; ОК-8; ОК-3; ОК-2; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-2; ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-7; ОК-8; ОК-6
Б1.Б	Базовая часть	ОК-4; ОК-6; ОК-1; ОК-2; ОК-2; ОК-5; ОК-5; ОК-4; ОК-8; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-3
Б1.Б.01	Управление изменениями в организации	ОК-1; ОК-2
Б1.Б.02	Методы организации бережливого производства	ОК-4; ОК-6
Б1.Б.03	Проектирование систем менеджмента безопасности пищевой продукции	ОК-5; ОК-1; ОК-7
Б1.Б.04	Информационные технологии в управлении качеством	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.05	Математические и инструментальные средства поддержки принятия решений	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.06	Методология исследовательской и инновационной деятельности	ОК-3; ОК-4; ОК-8
Б1.Б.07	Иностранный язык для профессионального общения	ОПК-3
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-7
Б1.В.01	Риск-менеджмент в управлении информационными и инновационными процессами пищевой отрасли	ПК-6
Б1.В.02	Международные стандарты в агропромышленном комплексе	ПК-2
Б1.В.03	Управление инновациями в пищевой индустрии	ПК-2
Б1.В.04	Аудит и сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-8
Б1.В.05	Метрологическое обеспечение контроля качества производственных процессов	ПК-1
Б1.В.06	Комплексный экономический анализ деятельности организации	ПК-4
Б1.В.07	Производственные отношения и участие работников в повышении эффективности	ПК-5
Б1.В.08	Основы теории эксперимента	ПК-7
Б1.В.09	Эволюция систем управления качеством	ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Экологический менеджмент	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Повышение экологичности в технологических процессах	ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Разработка стратегии при управлении производством	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Стратегический менеджмент	ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Управление инновационными предприятиями и организациями	ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Современные технологии планирования, анализа, контроля	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-6

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '27.04.02-19 Управление качеством_ОЗФО.plx', код направления 27.04.02, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.01	Экспертиза и диагностика объектов и технологических систем	ПК-6
Б1.В.ДВ.04.02	Методы оценки технологического уровня предприятий пищевой промышленности	ПК-6
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-8
Б1.В.ДВ.05.01	Защита интеллектуальной собственности	ПК-8
Б1.В.ДВ.05.02	Патентование	ПК-8
Б2	Практики	ОПК-6; ОПК-5; ОПК-8; ОПК-7; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-6; ОПК-5; ОПК-8; ОПК-7; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектно-конструкторская)	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-5; ПК-7
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ОПК-6; ОПК-5; ОПК-8; ОПК-7; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-7; ПК-6
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-4; ОК-1; ОПК-5; ОК-3; ОК-2; ОК-4; ОПК-1; ОК-5; ОПК-6; ОПК-8; ОПК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-6; ПК-7
Б3.Б	Базовая часть	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-4; ОК-1; ОПК-5; ОК-3; ОК-2; ОК-4; ОПК-1; ОК-5; ОПК-6; ОПК-8; ОПК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-6; ПК-7
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-4; ОК-1; ОПК-5; ОК-3; ОК-2; ОК-4; ОПК-1; ОК-5; ОПК-6; ОПК-8; ОПК-7; ПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-6; ПК-7
ФТД	Факультативы	ПК-8; ПК-6
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-8; ПК-6
ФТД.В.01	Научно-исследовательский семинар	ПК-6
ФТД.В.02	Современные проблемы инноватики	ПК-8

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '27.04.02-19 Управление качеством_ОЗФО.pbx', код направления 27.04.02, год начала подготовки 2019

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6
				Мин.	Макс.	Факт									
Итого (с факультативами)				113	149	123	48	23	25	58	28	30	17	17	
Итого по ОП (без факультативов)				111	129	120	47	23	24	56	27	29	17	17	
Дисциплины (модули)	35%	65%	30%	57	63	62	32	17	15	30	15	15			
Базовая часть				17	22	22	16	8	8	6	4	2			
Вариативная часть				40	41	40	16	9	7	24	11	13			
Практики	0%	100%	0%	48	57	49	15	6	9	26	12	14	8	8	
Вариативная часть				48	57	49	15	6	9	26	12	14	8	8	
Государственная итоговая аттестация				6	9	9							9	9	
Базовая часть				6	9	9							9	9	
Факультативы				2	20	3	1		1	2	1	1			
Вариативная часть				2	20	3	1		1	2	1	1			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					43	-	36.5	38.2	-	48.3	52.3	-		
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-		
	в период гос. экзаменов						-			-			-		
	Контактная работа					8.6	-	8.1	8	-	9.9	8.6	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	3	2	1			
	ЗАЧЕТЫ (За)						6	4	2	7	2	5			
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1	2	4	3	1	1	1	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					12.38%									