

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

Никитин А.С.

10 2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3 от 26.10.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

38.04.07

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
Направленность (профиль) программы "Пищевые инновации и продакт-дизайн"

Кафедра: Товароведения и товарной экспертизы
Факультет: Экономики торговли и товароведения

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 961 от 12.08.2020

Срок получения образования: 2 з

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

И.Б. Стукалова / И.Б. Стукалова/

Декан

М.А. Положишникова / М.А. Положишникова/

Заведующий кафедрой

Ю.Д. Белкин / Ю.Д. Белкин/

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	14 5/6	19 3/6	34 2/6	14 2/6	7	21 2/6	55 4/6
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2 4/6	4	1 2/6	4/6	2	6
У	Учебная практика		2	2				2
П	Производственная практика					8	8	8
Пд	Преддипломная практика					6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
К	Каникулы	1	8 5/6	9 5/6	2/6	8 3/6	8 5/6	18 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6□ (7	5/6□ (5	2□ (12 дн)	1 1/6□ (7	5/6□ (5	2□ (12 дн)	4□ (24 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		18 2/6	33 5/6	52 1/6	17 1/6	35	52 1/6	104 2/6
Студентов								
Групп								

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРкр	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Пр. подгот	
Блок 1. Дисциплины (модули)									90	90	3240	3240	991	912	408	44	460	5	38	54	1907	18	18	288	8
Обязательная часть									38	38	1368	1368	369	334	116	8	210	1	18	18	853	8	8	128	
+	Б1.О.01	Технологии эффективного менеджмента		1				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.02	Управление проектами (продвинутый уровень)	2					3	3	108	108	26	22	10		12				50	2	2	32		
+	Б1.О.03	Иностранный язык делового и профессионального общения	2	1				6	6	216	216	88	82			82		2		96	2	2	32		
+	Б1.О.04	Дизайн-мышление		1				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.05	Лидерство (продвинутый уровень)		1				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.06	Устойчивый продакт-менеджмент (Sustainable product management) (на английском языке)		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.07	Информационные системы для прикладных и научных исследований в экономике и менеджменте			2			3	3	108	108	30	28	10	8	10		2		78					
+	Б1.О.08	Методология научных исследований в товароведении	1					4	4	144	144	40	36	18		18				72	2	2	32		
+	Б1.О.09	Прогнозирование и бизнес-аналитика	2				2	4	4	144	144	41	34	18		16	1	2	18	53	2	2	32		
+	Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины. Модуль Soft Skills		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
-	Б1.О.ДЭ.01.01	Развитие сотрудников		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
-	Б1.О.ДЭ.01.02	Коучинг		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
-	Б1.О.ДЭ.01.03	Управление отношениями с клиентами		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.ДЭ.01.04	Риск-ориентированный подход в бизнесе		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.ДЭ.02	Элективные дисциплины. Модуль Digital Skills		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
-	Б1.О.ДЭ.02.01	Стратегия цифровой трансформации бизнеса		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
-	Б1.О.ДЭ.02.02	Цифровые бизнес-модели		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
-	Б1.О.ДЭ.02.03	3-D визуализация товаров		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
+	Б1.О.ДЭ.02.04	Цифровые технологии Индустрии 4.0		2				3	3	108	108	24	22	10		12		2		84					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									52	52	1872	1872	622	578	292	36	250	4	20	36	1054	10	10	160	8
+	Б1.В.01	Физико-химические основы проектирования пищевых продуктов	1				1	6	6	216	216	67	60	24	36		1	2	18	99	2	2	32	8	
+	Б1.В.02	Пищевой инжиниринг	2				2	5	5	180	180	67	60	30		30	1	2	18	63	2	2	32		
+	Б1.В.03	Пищевые ингредиенты		2				4	4	144	144	48	46	24		22		2		96					
+	Б1.В.04	FoodTech-предпринимательство	3					5	5	180	180	64	60	30		30				84	2	2	32		
+	Б1.В.05	Методы анализа пищевых систем (Food analytical methods) (на английском языке)			3			4	4	144	144	48	46	24		22		2		96					
+	Б1.В.06	Цифровые модели пищевых систем			2			4	4	144	144	48	46	24		22		2		96					
+	Б1.В.07	Нутрициология и фудомика	4					4	4	144	144	52	48	24		24				60	2	2	32		
+	Б1.В.08	Нетрадиционное пищевое сырье			4			4	4	144	144	48	46	24		22		2		96					
+	Б1.В.09	Экология пищевых систем		4				3	3	108	108	36	34	18		16		2		72					
+	Б1.В.10	Маркетинговые исследования и UX-аналитика (на английском языке)			3			4	4	144	144	48	46	24		22		2		96					
+	Б1.В.11	Безопасность и прослеживаемость продуктов питания (Food safety and traceability) (на английском языке)	3					4	4	144	144	52	48	24		24				60	2	2	32		
+	Б1.В.12	Междисциплинарный проект "Целевое проектирование продукта"					3	2	2	72	72	8	4	4			2	2		64					

+	Б1.В.13	Государственное регулирование продовольственного рынка		3				3	3	108	108	36	34	18		16		2		72					
Блок 2. Практика								24	24	864	864	28	16			16	6	6		836				320	
Обязательная часть								15	15	540	540	24	16			16	4	4		516					
+	Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2				3	3	108	108	18	16			16		2		90					
+	Б2.О.02(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика		4				12	12	432	432	6				4	2		426						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								9	9	324	324	4					2	2		320				320	
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика			4			9	9	324	324	4				2	2		320					320	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								6	6	216	216	16					8			200	8				
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					6	6	216	216	16					8			200	8				
ФТД. Факультативные дисциплины								3	3	108	108	42	38	16		22		4		66					
+	ФТД.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными некоммерческими организациями		2				1	1	36	36	18	16	16				2		18					
+	ФТД.02	Традиции и культура питания народов мира		3				2	2	72	72	24	22			22		2		48					