

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.04.2021

19.04.02

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технология продуктов из растительного сырья

Кафедра: Технология продуктов из растительного сырья

Факультет: Торгово-технологический

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+		научно-исследовательский
+	+	технологический
+	-	организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой



Ректор Анажесов А.К.

[Signature] / Кудеев Р.Х./
[Signature] / Яхтанигов М.А./
[Signature] / Глулов Т.Х./
[Signature] / Бориева Л.З. /

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	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	23-29	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		
Числа	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																	Э	Э	*	К	Н	Н																Э	Э	Н	Н	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																			*	Э	Э	К	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	16	16	32	18		18	50
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2		2	6
Н	Научно-исслед. работа	2	2	4	2	4	6	10
П	Производственная практика		2	2	4		4	6
Пд	Преддипломная практика					6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	1	8	9	1	8	9	18
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	2 (12 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		22	30	52	28	24	52	104

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.	Итого академ. часов					Курс 1										Курс 2																											
		Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КР		Экспертное	Экспертное	Контакт. часы	Ауд.	СР	Интер часы	Сем. 1					Сем. 2					Сем. 3					Сем. 4																					
													Лек	Лаб	Пр	КРП	КЕРМ	Зачет	СР	Экзам ен	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРП	КЕРМ	Зачет	СР	Экзам ен	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРП	КЕРМ	Зачет	СР	Экзам ен	Конт роль								
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																	
Обязательная часть																																																	
B1.O.01	Философия науки и техники		1			2	72	53	48	19	12	2	16		32		1	3	1	19																													
B1.O.02	Методология, организация и представление научного исследования		1			2	72	53	48	19	12	2	16		32		1	3	1	19																													
B1.O.03	Инновационные технологии производства напитков	1				4	144	95	89	22	16	4	32	48			3	3		22	9	27																											
B1.O.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания		12			4	144	106	96	38	24	2	16	32			1	3	1	19			2	16	32		1	3	1	19																			
B1.O.05	Технология национальных продуктов питания			3		4	144	95	90	49	18																	4	36	54		1	3	1	49														
B1.O.06	Академические и профессиональные коммуникации		2			3	108	53	48	55	12						3			48			1	3	1	55																							
B1.O.07	Стратегическое планирование и управление производства		2			4	144	95	89	22	16						4	32	48				3	3	1	22	9	27																					
B1.O.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья		2		2	4	144	97	89	20	14						4	32	24	24	2	3	3			20	9	27																					
B1.O.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья		3			5	180	122	111	31	22						2	16	32				1	3	1	19			3	18		36	3	3	12	9	27												
B1.O.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья		3			4	144	87	81	30	12																	4	36		36	3	3	30	9	27													
						36	1296	856	789	305	159	10	80	80	64		6	12	3	79	9	27	15	96	88	120	2	9	15	3	135	18	54	11	90	54	72	7	9	1	91	18	54						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																	
B1.B.01	Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья		1			3	108	69	64	39	14	3	32	32			1	3	1	39																													
B1.B.02	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях		1			2	72	37	32	35	4	2	16		16		1	3	1	35																													
B1.B.03	Проектирование технологических процессов пищевых производств	1				4	144	95	89	22	16	4	32	48			3	3		22	9	27																											
B1.B.04	Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	1				4	144	79	73	38	16	4	32	32			3	3		38	9	27																											
B1.B.05	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья		2			2	72	53	48	19	12						2	16		32			1	3	1	19																							
B1.B.06	Холодильная технология продуктов питания		2			4	144	79	73	38	14												3	3		38	9	27																					
B1.B.07	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	3	2			6	216	140	129	49	26						2	16		32			1	3	1	19			4	36		36	3	3	30	9	27												
B1.B.08	Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов		3			3	108	77	72	31	14																	3	36	36		1	3	1	31														
B1.B.09	Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья		3			3	108	77	72	31	14																	3	36	36		1	3	1	31														
B1.B.10	Современная технология продуктов детского питания		3			3	108	77	72	31	14																	3	36	36		1	3	1	31														
B1.B.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	3				3	108	64	39	12	3	32	32			1	3	1	39																														
B1.B.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки		1			3	108	64	39	12	3	32	32				1	3	1	39																													
B1.B.ДВ.01.02	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья		1			3	108	69	64	39	12	3	32	32			1	3	1	39																													
B1.B.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	2				2	72	53	48	19	12					2	16		32			1	3	1	19																								
B1.B.ДВ.02.01	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья		2			2	72	53	48	19	12						2	16		32			1	3	1	19																							
B1.B.ДВ.02.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья		2			2	72	53	48	19	12						2	16		32			1	3	1	19																							
B1.B.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	3				3	108	77	72	31	14																	3	36		36	1	3	1	31														
B1.B.ДВ.03.01	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья		3			3	108	77	72	31	14																	3	36		36	1	3	1	31														
B1.B.ДВ.03.02	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья		3			3	108	77	72	31	14																	3	36		36	1	3	1	31														
						42	1512	982	908	423	182	16	144	96	64		9	15	3	173	18	54	10	80	32	96		6	12	3	95	9	27	16	180	144	36	7	15	4	154	9	27						
						78	2808	1838	1697	727	340	26	224	176	128		15	27	6	252	27	81	25	192	120	200	2	15	27	6	230	27	81	27	270	198	108	14	24	5	245	27	81						
Практическая подготовка																																																	
Блок 2. Практика																																																	
Обязательная часть																																																	
B2.O.01(П)	Производственная практика, технологическая				23	6	216	80	80	136						3			40																														
B2.O.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа			4		9	324	120	120	204																																							
						15	540	200	200	340																																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																	
B2.B.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная			1234		15	540	200	200	340						3			40																														
B2.B.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая			3		3	108	40	40	68																																							
						18	648	240	240	408																																							
						33	1188	440	440	748																																							
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																																																	
B3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																																																

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; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Философия науки и техники	УК-5
Б1.О.02	Методология, организация и представление научного исследования	ОПК-5
Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	ПК-3; ПК-4
Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.06	Академические и профессиональные коммуникации	УК-4
Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1
Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	УК-1; ОПК-4
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
Б1.О.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3; ПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технология хлебоуточных изделий с использованием нетрадиционного сырья	ПК-3; ПК-4
Б1.В.02	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях	УК-2; ПК-3
Б1.В.03	Проектирование технологических процессов пищевых производств	УК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.04	Современные технологии производства хлебоуточных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-3; ПК-4
Б1.В.05	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.06	Холодильная технология продуктов питания	ПК-3
Б1.В.07	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.08	Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	ПК-3
Б1.В.09	Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья	ПК-3; ПК-4
Б1.В.10	Современная технология продуктов детского питания	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-3; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из	ПК-3; ПК-5
Б2	Практика	УК-1; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-6; ПК-1; ПК-5
Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	ПК-1
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	УК-1; УК-6; ПК-5
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01	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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-2
ФТД.01	Оформление и защита интеллектуальной собственности	ОПК-2
ФТД.02	Технология макаронных изделий быстрого приготовления	ПК-2

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				108	136	122	62	30	32	60	36	24
	Итого по ОП (без факультативов)				108	134	120	60	29	31	60	36	24
Б1	Дисциплины (модули)	46%	54%	19%	78	80	78	51	26	25	27	27	
Б1.О	Обязательная часть					42	36	25	10	15	11	11	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					42	42	26	16	10	16	16	
Б2	Практика	45%	55%	0%	21	45	33	9	3	6	24	9	15
Б2.О	Обязательная часть					21	15	3		3	12	3	9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					27	18	6	3	3	12	6	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
ФТД	Факультативы					2	2	2	1	1			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					40.43%						
		в интерактивной форме					20%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы					42.5%							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.2	-	54	51.8	-	48	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	
		Контактная работа					35.2	-	36	35.2	-	34.4	
		Аудиторная нагрузка					32.4	-	33	32	-	32	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						11	6	5	4	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)									1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						1		1			