

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

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов из растительного сырья

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 27.05.2025

19.04.02

Кафедра: Технология продуктов из растительного сырья

Факультет: "Торгово-технологический"

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан

и.о. Зав. кафедрой

ОТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ЦП

Красовская О.А.

05 20 25 г.



 / Блиева М.В./

 / Тлупов Т.Х./

 / Кодзокова М.Х. /

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август									
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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																	Э	Э	*	К	Н	Н														Э	Э	Н	Н	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
II																			*	Э	Э	К	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	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

[illegible]

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 хлебобулочных 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 хлебобулочных, 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			