

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 23.04.2021

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ
Ректор  Анажев А.К.
2021 г.



35.04.04

Направление подготовки 35.04.04 Агрономия

Направленность (профиль) Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Кафедра: "Агрономия"
Факультет: "Агрономический"

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2021-2022
Образовательный стандарт № 708 от 26.07.2017

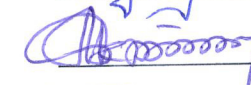
+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	-	производственно-технологический
+	-	организационно-управленческий
+	-	педагогический

СОГЛАСОВАНО


Проректор по УР

 / Кудаяев Р.Х./

Начальник УМУ

 / Яхтанигов М.А./

И.о. декана

 / Теммоев М.И./

И.о. зав. кафедрой

 / Кишев А.Ю./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				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	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
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	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К			
II	П	П	Н	Н	П	П													*				Э	Э	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	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	14		14	46
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2	3 2/6	2		2	5 2/6
Н	Научно-исслед. работа	2	6	8	2	6	8	16
П	Производственная практика				4	4	8	8
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	1 4/6	6	7 4/6	1	8	9	16 4/6
*	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	24	28	52	104

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; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б1.0.01	Методика экспериментальных исследований в агрономии	ОПК-4; ПК - 16
Б1.0.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	УК-1; ОПК-4; ПК -15
Б1.0.03	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.0.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	ОПК-3; ПК-3; ПК - 17
Б1.0.05	Методика профессионального обучения	УК-6; ОПК-2; ПК -14
Б1.0.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	УК-2; УК-3; ОПК-6; ПК-4
Б1.0.07	Основы коммерциализации технологических достижений	ОПК-5; ПК -1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.08	Инновационные технологии в агрономии	ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК - 17
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13
Б1.В.01	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.02	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна	ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.03	Современные способы улучшения качества хлеба	ПК-9; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.04	Современные способы хранения плодоовощной продукции	ПК-7; ПК-10; ПК-11
Б1.В.05	Инновационные технологии производства макаронных изделий	ПК-8; ПК - 12; ПК - 13
Б1.В.06	Современные методы определения качества растительной продукции	ПК-8; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-5; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии хранения и переработки масличных культур	ПК-5; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.01.02	Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	ПК-5; ПК-11; ПК - 13
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.02.01	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.02.02	Технология крахмало-паточного производства	ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-8; ПК - 13
Б1.В.ДВ.03.01	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	ПК-8; ПК - 13
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	ПК-8; ПК - 13
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-8; ПК - 12
Б1.В.ДВ.04.01	Инновационные технологии в бродительном производстве	ПК-8; ПК - 12
Б1.В.ДВ.04.02	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	ПК-8; ПК - 12
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б2.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б2.0.01(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК - 12; ПК - 16; ПК - 17
Б2.0.02(П)	Производственная практика, технологическая	УК-3; ОПК-6; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 13
Б2.0.03(П)	Производственная практика, педагогическая	ОПК-2; ПК -14
Б2.0.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	УК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК -15
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; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
Б3.01	Выполнение 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; ОПК-6; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК - 12; ПК - 13; ПК -14; ПК -15; ПК - 16; ПК - 17
ФТД	Факультативы	ПК - 12
ФТД.01	Технология функциональных продуктов	ПК - 12
ФТД.02	Технология пектина и пектинопродуктов	ПК - 12

		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)				106	126	122	62	27	35	60	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				106	124	120	60	26	34	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	52%	48%	27.2%	60	70	69	48	23	25	21	21		
Б1.О	Обязательная часть					40	36	28	23	5	8	8		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					40	33	20		20	13	13		
Б2	Практика	100%	0%	0%	40	45	42	12	3	9	30	9	21	
Б2.О	Обязательная часть					45	42	12	3	9	30	9	21	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений													
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9	
ФТД	Факультативы					2	2	2	1	1				
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					39.86%							
		в интерактивной форме					20.5%							
	Объём обязательной части от общего объёма программы					65%								
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					49.4	-	49.5	51.8	-	46.3		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54		
		Контактная работа					18.7	-	18.4	18.7	-	19		
		Аудиторная нагрузка					16	-	16	16	-	16		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	2	3		3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	2	4		4	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	3	1				
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)										2	2	