

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 № 8 от 27.05.2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания

Кафедра: Технология продуктов общественного питания и химии
Факультет: "Торгово-технологический"

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

Блиева М.В. / Блиева М.В./

Тлупов Т.Х. / Тлупов Т.Х./

Джабоева А.С. / Джабоева А.С./



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ИТ

Красовская О.А. / Красовская О.А.
2025 г.

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	П	П	*	К	Н	Н														Э	Э	Н	Н	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
II															Э	Э	К	П	*	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	14	14	28	14		14	42
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2		2	6
Н	Научно-исслед. работа	2	2	4	6	6	12	16
П	Производственная практика	2	4	6	2		2	8
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 лючая 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	26	26	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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	ОПК-5; ПК-5; ПК-6
Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-1
Б1.О.03	Иностранный язык для профессионального общения	УК-4
Б1.О.04	Стратегическое управление развитием предприятия питания	УК-2; ОПК-1
Б1.О.05	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	ОПК-4; ПК-8
Б1.О.06	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-5
Б1.О.07	Реконструкция предприятий общественного питания	УК-2; ОПК-1; ПК-8
Б1.О.08	Управление человеческими ресурсами в индустрии питания	УК-3; ОПК-1
Б1.О.09	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-2; ПК-1
Б1.О.10	Защита интеллектуальной собственности	ОПК-5
Б1.О.11	Управление проектами в индустрии питания	УК-2; ОПК-1; ПК-7
Б1.О.12	Безопасность пищевой продукции	УК-6; ОПК-3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Технологический модуль	ПК-1; ПК-8
Б1.В.01.01	Структурно-реологические свойства пищевых продуктов	ПК-1
Б1.В.01.02	Информационные технологии в индустрии питания	ПК-8
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.02.01	Организация и управление производственными процессами в общественном питании	ПК-3; ПК-4
Б1.В.02.02	Цифровая экономика в общественном питании	УК-1; ПК-1
Б1.В.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.03	Научно-исследовательский модуль	ПК-5
Б1.В.03.01	Исследовательская работа	ПК-5
Б1.В.04	Проектный модуль	ПК-8
Б1.В.04.01	Опережающее проектирование предприятий общественного питания	ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства продукции для детского питания	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания	УК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания	УК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в проектировании предприятий общественного питания	ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	ПК-8
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции	ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Методы и средства измерений и контроля	ПК-5
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	ОПК-1; ПК-3; ПК-4
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-5; ПК-6
Б2.В.01(Ч)	Производственная практика, научно-производственная	ПК-5; ПК-6
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; ПК-6; ПК-7; ПК-8
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; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативы	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД.01	Нутрициология в индустрии питания	ПК-1; ПК-2
ФТД.02	Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	ПК-3; ПК-4

		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)				105	122	122	62	30	32	60	33	27
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	120	60	29	31	60	33	27
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	32.2%	51	66	66	45	23	22	21	21	
Б1.О	Обязательная часть					42	35	23	9	14	12	12	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					31	31	22	14	8	9	9	
Б2	Практика	47%	53%	0%	45	45	45	15	6	9	30	12	18
Б2.О	Обязательная часть					21	21	9	3	6	12	3	9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					27	24	6	3	3	18	9	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
ФТД	Факультативы					2	2	2	1	1			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					40.91%						
		в интерактивной форме					24.9%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы							46.7%					
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					50.6	-	54	51.5	-	46.3	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	
		Контактная работа					19.3	-	19.3	19.3	-	19.3	
		Аудиторная нагрузка					16	-	16	16	-	16	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	5	5	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						2	1	1			