

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:  / Апажев А.К.
"26" апреля 2021 г.



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"

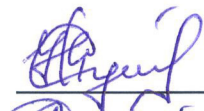
Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2021-2022
Образовательный стандарт № 1028 от 14.08.2020

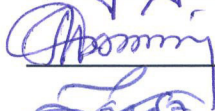
+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	-	проектный
+	-	организационно-управленческий
+	-	технологический

СОГЛАСОВАНО

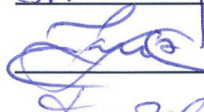
Проректор по УР

 / Кудяев Р.Х./

Начальник УМУ

 / Яхтанигов М.А./

Декан

 / Тлупов Т.Х./

Зав. кафедрой

 / Джабоева А.С./

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

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 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	26	26	52	104

Индекс	Наименование	Форма контроля				Экспертное	Итого академических часов					Курс 1										Курс 2																									
		Экзам.	Зачет	С.оч.	КП		КР	По плану	Контакт. часы	Ауд.	СР	Интер. часы	Сек. 1					Сек. 2					Сек. 3					Сек. 4																			
													з.е.	Конт.	Лек.	Лаб.	Пр.	КРП	ГрКонт.с	КБРМ	Зачет	СР	Экзам.ен	Конт. роль	з.е.	Конт.	Лек.	Лаб.	Пр.	КРП	ГрКонт.с	КБРМ	Зачет	СР	Экзам.ен	Конт. роль	з.е.	Конт.	Лек.	Лаб.	Пр.	КРП	ГрКонт.с	КБРМ	Зачет	СР	Экзам.ен
Блок 1. Дисциплины (модули)																																															
Обязательная часть																																															
B1.O.01	Методология научных исследований в индустрии питания		1				3	108	33	28	75	8	3	33	14		14	1	3	1	75																										
B1.O.02	Деловые коммуникации и лидерство		1				3	108	33	28	75	8	3	33	14		14	1	3	1	75																										
B1.O.03	Иностранный язык для профессионального общения	2	1				6	216	76	65	113	16	3	33			28			1	75		3	43			28		3	3			38	9	27												
B1.O.04	Стратегическое управление развитием предприятия питания		2				2	72	33	28	39	8											2	33	14		14		1	3	1		39														
B1.O.05	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания		2				2	72	33	28	39	8											2	33	14		14		1	3	1		39														
B1.O.06	Научные основы технологии функциональных продуктов питания		2				3	108	33	28	75	8											3	33	14		14		1	3	1		75														
B1.O.07	Реконструкция предприятий общественного питания	2				2	4	144	45	37	72	8											4	45	14		14	2	3	3		72	9	27													
B1.O.08	Управление человеческими ресурсами в индустрии питания		3				2	72	33	28	39	8																								2	33	14	14	1	3	1	39				
B1.O.09	Высокотехнологичные производства продуктов питания		3				2	72	33	28	39	8																								2	33	14	14	1	3	1	39				
B1.O.10	Защита интеллектуальной собственности		3				2	72	33	28	39	8																								2	33	14	14	1	3	1	39				
B1.O.11	Управление проектами в индустрии питания		3				3	108	43	37	38	8																								3	43	14	14	3	3		38	9	27		
B1.O.12	Безопасность пищевой продукции		3				3	108	43	37	38	8																								3	43	14	14	3	3		38	9	27		
							35	1260	471	400	681	104	9	99	28		56	3	9	3	225		14	167	56		84	2	9	15	3	263	18	54	12	165	70	70	9	15	3	193	18	54			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																															
B1.B.01	Технологический модуль	1	1				6	216	76	65	113	16	6	76	28	28						4	6	1	113	9	27																				
B1.B.01.01	Структурно-реологические свойства пищевых продуктов	1					3	108	43	37	38	8	3	43	14	14						3	3		38	9	27																				
B1.B.01.02	Информационные технологии в индустрии питания		1				3	108	33	28	75	8	3	33	14	14						1	3	1	75																						
B1.B.02	Организационно-управленческий модуль	1	13				7	252	109	93	116	24	5	76	28	28						4	6	1	77	9	27								2	33	14	14	1	3	1	39					
B1.B.02.01	Организация и управление производственными процессами в общественном питании	1					3	108	43	37	38	8	3	43	14	14						3	3		38	9	27																				
B1.B.02.02	Цифровая экономика в общественном питании		1				2	72	33	28	39	8	2	33	14	14						1	3	1	39																						
B1.B.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания		3				2	72	33	28	39	8																								2	33	14	14	1	3	1	39				
B1.B.03	Научно-исследовательский модуль	2					4	144	43	37	74	8										4	43	28		3	3	74	9	27																	
B1.B.03.01	Исследовательская работа	2					4	144	43	37	74	8										4	43	28		3	3	74	9	27																	
B1.B.04	Проектный модуль	3		3			4	144	46	37	71	8																							4	46	14	14	3	3	3		71	9	27		
B1.B.04.01	Опережающее проектирование предприятий общественного питания	3		3			4	144	46	37	71	8																							4	46	14	14	3	3	3		71	9	27		
B1.B.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1			1	3	108	45	37	36	8	3	45	14	14						2	3	3		36	9	27																				
B1.B.ДВ.01.01	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	1			1	3	108	45	37	36	8	3	45	14	14						2	3	3		36	9	27																				
B1.B.ДВ.01.02	Технология производства продукции для детского питания	1			1	3	108	45	37	36	8	3	45	14	14						2	3	3		36	9	27																				
B1.B.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3			3	108	33	28	75	8															3	33	14	14								3	33	14	14	1	3	1	75				
B1.B.ДВ.02.01	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания	3			3	108	33	28	75	8															3	33	14	14											1	3	1	75					
B1.B.ДВ.02.02	Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания	3			3	108	33	28	75	8															3	33	14	14											1	3	1	75					
B1.B.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	2			2	72	33	28	39	8														2	33	14	14			1	3	1	39														
B1.B.ДВ.03.01	Инновации в проектировании предприятий общественного питания	2			2	72	33	28	39	8														2	33	14	14			1	3	1	39														
B1.B.ДВ.03.02	Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	2			2	72	33	28	39	8														2	33	14	14			1	3	1	39														
B1.B.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	2			2	72	33	28	39	4													2	33	14	14			1	3	1	39															
B1.B.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции	2			2	72	33	28	39	4														2	33	14	14			1	3	1	39														
B1.B.ДВ.04.02	Методы и средства измерений и контроля	2			2	72	33	28	39	4														2	33	14	14			1	3	1	39														
							31	1116	418	353	563	84	14	197	70	42	28	2	11	15	2	226	27	81	9	109	28	28	28	5	9	2	152	9	27	9	112	42	42	3	5	9	2	185	9	27	
							66	2376	889	753	1244	188	23	296	98	42	84	2	14	24	5	451	27	81	22	296	84	28	112	2	14																

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
Б1.0	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
Б1.0.01	Методология научных исследований в индустрии питания	ОПК-5; ПК-5; ПК-6
Б1.0.02	Деловые коммуникации и лидерство	УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-1
Б1.0.03	Иностранный язык для профессионального общения	УК-4
Б1.0.04	Стратегическое управление развитием предприятия питания	УК-2; ОПК-1
Б1.0.05	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	ОПК-4; ПК-8
Б1.0.06	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-5
Б1.0.07	Реконструкция предприятий общественного питания	УК-2; ОПК-1; ПК-8
Б1.0.08	Управление человеческими ресурсами в индустрии питания	УК-3; ОПК-1
Б1.0.09	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-2; ПК-1
Б1.0.10	Защита интеллектуальной собственности	ОПК-5
Б1.0.11	Управление проектами в индустрии питания	УК-2; ОПК-1; ПК-7
Б1.0.12	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
Б2.0	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
Б2.0.01(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Б2.0.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	ОПК-1; ПК-3; ПК-4
Б2.0.03(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			