Квалификация (степень) Магистратура:
Магистр
срок обучения: 2 года
Одобрено Учёным Советом ФГБОУ ВО Горский ГАУ
Протокол №6 от 11 апреля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Утверждаю»
Врио ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ,
Гогаев Олег Казбекович
11 апреля 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009351AA643028C65A4759D7CBFC2046D1
Владелец: Гогаев Олег Казбекович
Действителен: с 11.10.2022 до 04.01.2024

Форма обучения: Заочная
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет"
Технология продукции и организация общественного питания
Магистр
Технология продукции и организация общественного питания
2022г.

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1 мар
	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
1										*								* * * *	* * * * *						Э	* Э К К К К
2										*								* * * *	* * * * *						Э	* Э К К К К
3	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд Пд Пд Пд ПА ПА	К	К	К	К	К	К	К К * * * *	* * * * * К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	* К К К = =

Курс	Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
1	П П П П * *	П	П	П	П	П	П	П	П П П П * *	П П П П * *	П	П	П	П	П П П П * П	П	П	П К К К К К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	К К П П * *	П	П	П					* *	* *					*				К	К	К	К	К	К	К	К
3	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Курс	Недель: Теоретическое обучение, 1-й период	Теоретическое обучение, Итого	Преддипломная практика	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	Дипломные работы или проекты	Другие практики	Экзаменационные сессии	вторая повторная промежуточная	Каникулы	Всего	Студентов	Групп	Курс
1	22,3	22,3		3		16	1,2		9,5	52	6	1	1
2	35,5	35,5		3		3,3	1,2		9	52	6	1	2
3			10,7	1,7	6			0,3	7	25,7			3
		58	11	8	6	19	2		26	130	12	2	

Наименование направления подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 14 августа 2020 г. № 1028
Год начала подготовки	2022
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	М-190404-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06

Обозначения графика учебного процесса:

Пд	Преддипломная практика
П	Другие практики
К	Каникулы
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)
Э	Экзаменационные сессии
Д	Дипломные работы или проекты
ПА	Повторная, вторая повторная промежуточная аттестация

№	Название дисциплины	По семестрам: Курсовой проект	Курсовая работа	Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен	Всего часов: Количество: Всего	Часов по плану	В том числе: Контактная работа	из них: Лекции	Практические	Лабораторные	КСР	СРС	ЗЕТ: Экспертное	Фактическое
Б1 Дисциплины (модули)				**1,2**	**1,2**	**1,2**	**2 376**	**2 376**	**312**	**106**	**118**	**88**		**2 064**	**66**	**66**
Б1.О Обязательная часть					**2**	**1,2**	**864**	**864**	**122**	**32**	**70**	**20**		**742**	**24**	**24**
Б1.О.1	Философские проблемы науки и техники					1	144	144	18	8	10			126	4	4
Б1.О.2	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания				2		108	108	16	6	10			92	3	3
Б1.О.3	Психология и педагогика высшей школы				2		144	144	16	6	10			128	4	4
Б1.О.4	Высокотехнологичные производства продукции предприятий общественного питания					2	144	144	26	6		20		118	4	4
Б1.О.5	Иностранный язык для делового общения					1	216	216	20		20			196	6	6
Б1.О.6	Инновации в проектировании предприятий общественного питания				2		108	108	26	6	20			82	3	3
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений				**1,2**	**1,2**	**1,2**	**1 188**	**1 188**	**150**	**56**	**42**	**52**		**1 038**	**33**	**33**
Б1.В.1	Гомеостаз и питание				1		108	108	20	8	12			88	3	3
Б1.В.2	Научные основы технологии функциональных продуктов питания			1		2	252	252	34	14		20		218	7	7
Б1.В.3	Теория и методика преподавания профессиональных дисциплин в сфере индустрии питания				2		108	108	10	4	6			98	3	3
Б1.В.4	Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания					1	144	144	20	8		12		124	4	4
Б1.В.5	Автоматизированные системы проектирования предприятий общественного питания				2		144	144	12	4		8		132	4	4
Б1.В.6	Современные методы исследования сырья и продукции питания				2		144	144	10	4		6		134	4	4
Б1.В.7	Методология научных исследований в индустрии питания				1		108	108	20	6	8	6		88	3	3
Б1.В.8	Защита интеллектуальной собственности			2			72	72	6	2	4			66	2	2

№	Распределение по курсам и периодам контроля: 1 курс: Контактная работа	Первый курс: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контрол	ЗЕТ	2 курс: Контактная работа	Второй курс: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контрол	ЗЕТ	3 курс: Контактная работа	Третий курс: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контрол	ЗЕТ	Закрепленная кафедра
Б1 Дисциплины (модули)	**150**	**52**	**62**	**36**	**822**		**27 ЗЕТ**	**162**	**54**	**56**	**52**	**1 242**		**39 ЗЕТ**								
Б1.О Обязательная часть	**38**	**8**	**30**		**322**		**10 ЗЕТ**	**84**	**24**	**40**	**20**	**420**		**14 ЗЕТ**								
Б1.О.1	18	8	10		126		4 ЗЕТ															71
Б1.О.2								16	6	10		92		3 ЗЕТ								12
Б1.О.3								16	6	10		128		4 ЗЕТ								71
Б1.О.4								26	6		20	118		4 ЗЕТ								28
Б1.О.5	20		20		196		6 ЗЕТ															71
Б1.О.6								26	6	20		82		3 ЗЕТ								28
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений	**96**	**36**	**32**	**28**	**444**		**15 ЗЕТ**	**54**	**20**	**10**	**24**	**594**		**18 ЗЕТ**								
Б1.В.1	20	8	12		88		3 ЗЕТ															28
Б1.В.2	18	8		10	54		2 ЗЕТ	16	6		10	164		5 ЗЕТ								28
Б1.В.3								10	4	6		98		3 ЗЕТ								28
Б1.В.4	20	8		12	124		4 ЗЕТ															28
Б1.В.5								12	4		8	132		4 ЗЕТ								28
Б1.В.6								10	4		6	134		4 ЗЕТ								28
Б1.В.7	20	6	8	6	88		3 ЗЕТ															28
Б1.В.8								6	2	4		66		2 ЗЕТ								28

Б1.В.9	Управление человеческими ресурсами в индустрии питания				1		108	108	18	6	12			90	3	3	18	6	12		90		3 ЗЕТ																28
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)						**2**	**144**	**144**	**14**	**6**		**8**		**130**	**4**	**4**								**14**	**6**		**8**	**130**		**4 ЗЕТ**									
Б1.В.ДВ.01.1	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе					2	144	144	14	6		8		130	4	4								14	6		8	130		4 ЗЕТ									28
Б1.В.ДВ.01.2	Технология продуктов питания специализированного назначения					2	144	144	14	6		8		130	4	4								14	6		8	130		4 ЗЕТ									28
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			**1**			**72**	**72**	**16**	**8**		**8**		**56**	**2**	**2**	**16**	**8**		**8**	**56**		**2 ЗЕТ**																
Б1.В.ДВ.02.1	Микробиология и эпидемиология в области питания			1			72	72	16	8		8		56	2	2	16	8		8	56		2 ЗЕТ																58
Б1.В.ДВ.02.2	Безопасность и гигиена питания			1			72	72	16	8		8		56	2	2	16	8		8	56		2 ЗЕТ																28
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)				**2**		**108**	**108**	**10**	**4**	**6**			**98**	**3**	**3**								**10**	**4**	**6**		**98**		**3 ЗЕТ**									
Б1.В.ДВ.03.1	Управление качеством в индустрии питания				2		108	108	10	4	6			98	3	3								10	4	6		98		3 ЗЕТ									28
Б1.В.ДВ.03.2	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания				2		108	108	10	4	6			98	3	3								10	4	6		98		3 ЗЕТ									28
Б2 Практика					**1,2,3**		**1 548**	**1 620**	**1 548**	**4**	**1 472**	**72**			**45**	**43**	**792**		**792**				**22 ЗЕТ**	**180**		**180**				**5 ЗЕТ**	**576**	**4**	**500**	**72**			**16 ЗЕТ**	
Б2.О Обязательная часть					**1,2,3**		**1 548**	**1 620**	**1 548**	**4**	**1 472**	**72**			**45**	**43**	**792**		**792**				**22 ЗЕТ**	**180**		**180**				**5 ЗЕТ**	**576**	**4**	**500**	**72**			**16 ЗЕТ**	
Б2.О.1	Производственная: технологическая				1		792	864	792		792				24	22	792		792				22 ЗЕТ																28
Б2.О.2	Производственная: педагогическая				2		180	180	180		180				5	5								180		180				5 ЗЕТ									28
Б2.О.3	Производственная: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				3		576	576	576	4	500	72			16	16															576	4	500	72			16 ЗЕТ	28
Б3 Государственная итоговая аттестация					**3**		**324**	**324**	**6**	**6**				**318**	**9**	**9**															**6**	**6**			**318**		**9 ЗЕТ**	
Б3.1	Защита выпускной квалификационной работы				3		324	324	6	6				318	9	9															6	6			318		9 ЗЕТ	28
ФТД Факультативные дисциплины			**1,2**			**216**	**216**	**32**	**16**	**16**			**184**	**6**	**6**	**16**	**8**	**8**		**56**		**2 ЗЕТ**	**16**	**8**	**8**		**128**		**4 ЗЕТ**									
ФТД.1	Организация питания в туристических комплексах			2			72	72	8	4	4			64	2	2								8	4	4		64		2 ЗЕТ									28
ФТД.2	Организация и управление производственными процессами в общественном питании			2			72	72	8	4	4			64	2	2								8	4	4		64		2 ЗЕТ									28
ФТД.3	Системы искусственного интеллекта			1			72	72	16	8	8			56	2	2	16	8	8		56		2 ЗЕТ																70
Итого			**1,2**	**1,2,3**	**1,2**	**4 464**	**4 536**	**1 898**	**132**	**1 606**	**160**		**2 566**	**126**	**124**	**958**	**60**	**862**	**36**	**878**		**51 ЗЕТ**	**358**	**62**	**244**	**52**	**1 370**		**48 ЗЕТ**	**582**	**10**	**500**	**72**	**318**		**25 ЗЕТ**	
Итого без факультативов			**1,2**	**1,2,3**	**1,2**	**4 248**	**4 320**	**1 866**	**116**	**1 590**	**160**		**2 382**	**120**	**118**	**942**	**52**	**854**	**36**	**822**		**49 ЗЕТ**	**342**	**54**	**236**	**52**	**1 242**		**44 ЗЕТ**	**582**	**10**	**500**	**72**	**318**		**25 ЗЕТ**	

Вид контроля	Количество видов контроля			
	Всего	Первый курс	Второй курс	Третий курс
Зачет	6	3	3	
Дифференцированный зачет	14	4	8	2
Экзамен	6	3	3	