

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 25.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

15/марта 2025.

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Технология продукции и организация общественного питания
Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРиЦТ

Начальник ОУОПико

Декан

Руководитель магистерской программы

/ Ширяев С.Г./

/ Контарева В.Ю./

/ Скрипин П.В./

/ Сердюкова Я.П./

План Учебный план магистратуры '+ + 19.04.04_О5.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Технология продукции и организация общественного питания, год начала подг

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.	Часов в з.е.	Итого акад.часов				Курс 1										Курс 2																		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.			Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4												
													з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб
Блок 1. Дисциплины (модули)																																								
Обязательная часть																																								
					66		2376	738	1476	162	23	828	96		160	3.4	514.6	54	24	864	80	32	192	3.6	502.4	54	19	684	56		112	3	459	54						
					41		1476	430.4	937.6	108	5	180	16		32	1.3	103.7	27	17	612	48	32	128	2.1	374.9	27	19	684	56		112	3	459	54						
+	Б1.О.01	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке		2		3	36	108	32.2	75.8									3	108																				
+	Б1.О.02	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке		2		2	36	72	32.2	39.8									2	72																				
+	Б1.О.03	Оперативное управление предприятием общественного питания	3			6	36	216	43.3	145.7	27															6	216	14		28	1.3	145.7	27							
+	Б1.О.04	Система менеджмента на предприятиях общественного питания		3		3	36	108	42.2	65.8																3	108	14		28	0.2	65.8								
+	Б1.О.05	Конкурентоспособность услуг в индустрии питания		3		4	36	144	42.2	101.8																4	144	14		28	0.2	101.8								
+	Б1.О.06	Технология производства продукции различного назначения	3			6	36	216	43.3	145.7	27															6	216	14		28	1.3	145.7	27							
+	Б1.О.07	Управление качеством продукции	2			4	36	144	49.3	67.7	27								4	144	16	32		1.3	67.7	27														
+	Б1.О.08	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции питания	1			5	36	180	49.3	103.7	27	5	180	16		32	1.3	103.7	27																					
+	Б1.О.09	Основы научно-исследовательской деятельности		2		4	36	144	48.2	95.8									4	144	16		32	0.2	95.8															
+	Б1.О.10	Инновационная деятельность предприятий общественного питания		2		4	36	144	48.2	95.8									4	144	16		32	0.2	95.8															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																								
					25		900	307.6	538.4	54	18	648	80		128	2.1	410.9	27	7	252	32		64	1.5	127.5	27														
+	Б1.В.01	Акмеология		1		4	36	144	32.2	111.8		4	144	16		16	0.2	111.8																						
+	Б1.В.02	Бизнес-планирование инвестиционных проектов в индустрии питания		2		4	36	144	48.2	95.8									4	144	16		32	0.2	95.8															
+	Б1.В.03	Культура питания и обслуживания		1		4	36	144	48.2	95.8		4	144	16		32	0.2	95.8																						
+	Б1.В.04	Управление проектами в профессиональной деятельности		1		3	36	108	32.2	75.8		3	108	16		16	0.2	75.8																						
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1			4		144	49.3	67.7	27	4	144	16		32	1.3	67.7	27																					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	1			4	36	144	49.3	67.7	27	4	144	16		32	1.3	67.7	27																					
-	Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания	1			4	36	144	49.3	67.7	27	4	144	16		32	1.3	67.7	27																					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2	1		6		216	97.5	91.5	27	3	108	16		32	0.2	59.8		3	108	16		32	1.3	31.7	27													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2	1		6	36	216	97.5	91.5	27	3	108	16		32	0.2	59.8		3	108	16		32	1.3	31.7	27													
-	Б1.В.ДВ.02.02	Научные аспекты производства продуктов здорового питания	2	1		6	36	216	97.5	91.5	27	3	108	16		32	0.2	59.8		3	108	16		32	1.3	31.7	27													
Блок 2. Практика																																								
Обязательная часть																																								
					45		1620	0.6	1619.4		3	108							10	360				0.2	359.8									32	1152		0.2	1151.8		
					42		1512	0.4	1511.6											10	360				0.2	359.8								32	1152		0.2	1151.8		
+	Б2.О.01	Производственная практика		24		42		1512	0.4	1511.6									10	360				0.2	359.8								32	1152		0.2	1151.8			
+	Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика		2		10	36	360	0.2	359.8									10	360				0.2	359.8															
+	Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		4		32	36	1152	0.2	1151.8																							32	1152			0.2	1151.8		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																								
+	Б2.В.01	Производственная практика		1		3		108	0.2	107.8		3	108																											
+	Б2.В.01.01(П)	Научно-исследовательская работа		1		3	36	108	0.2	107.8		3	108																											
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																																								
					9		324	2.6	267.4	54																								9	324			2.6	267.4	54
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	36	108	1.3	79.7	27																							3	108			1.3	79.7	27
+	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			6	36	216	1.3	187.7	27																						6	216			1.3	187.7	27	
ФТД. Факультативные дисциплины																																								
+	ФТД.01	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		3		2	36	72	28.2	43.8																	2	72	14		14	0.2	43.8							
+	ФТД.02	Культурология		3		2	36	72	16.2	55.8																	2	72			16	0.2	55.8							

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.3
Б1.О.01	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке	УК-4.2
Б1.О.02	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке	УК-4.1
Б1.О.03	Оперативное управление предприятием общественного питания	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; ОПК-2.1
Б1.О.04	Система менеджмента на предприятиях общественного питания	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.2; ОПК-2.2
Б1.О.05	Конкурентоспособность услуг в индустрии питания	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.1
Б1.О.06	Технология производства продукции различного назначения	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.07	Управление качеством продукции	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.08	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции питания	УК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.09	Основы научно-исследовательской деятельности	УК-1.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.10	Инновационная деятельность предприятий общественного питания	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.01	Акмеология	УК-6.1; УК-6.2
Б1.В.02	Бизнес-планирование инвестиционных проектов в индустрии питания	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; ПК-1.3
Б1.В.03	Культура питания и обслуживания	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; ПК-1.3
Б1.В.04	Управление проектами в профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	УК-3.1; УК-5.3; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-3.1; УК-5.3; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	Научные аспекты производства продуктов здорового питания	УК-6.1; УК-6.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика	УК-2.1; УК-2.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1
Б2.В.01	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1
Б2.В.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПК-1.1
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2
ФТД.01	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-3.1
ФТД.02	Культурология	УК-5.1; УК-5.2