Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:42:58
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора
_____ *Чернышова Е.О.*
20 г.

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 8 от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

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

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

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

Врио проректора по УР и ЦТ _____ */ Ширяев С.Г./*

Начальник ОУОПиКО _____ */ Игнатьева Т.С./*

Декан _____ */ Скрипин П.В./*

Руководитель магистерской программы _____ */ Сердюкова Я.П./*

План Учебный план магистратуры '++ 19.04.04_Z6.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры : Технология продукции и организация общественного питания, год начала подго

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.	-	Итого акад.часов				Курс 1																	Курс 2																	Курс 3																
												-	Зимняя сессия									Летняя сессия								-	Зимняя сессия									Летняя сессия								-	Зимняя сессия									Летняя сессия							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)						66		2376	260	2018	98	29	576	16		38	1.9	499.1	21		468	18	12	36	1.9	379.1	21		26	432	18		22	2.8	367.2	22		504	16		26	1.7	443.3	17		11	396	18		30	1.7	329.3	17									
Обязательная часть						41		1476	146.4	1269.6	60	18	288	4		22	1.5	247.5	13		360	12	12	24	1.7	293.3	17		19	324	12		14	1.5	283.5	13		360	10		16	1.5	319.5	13		4	144	6		8	0.2	125.8	4									
+	Б1.О.01	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке		1		3	36	108	14.2	89.8	4	3	108			14	0.2	89.8	4	з																																											
+	Б1.О.02	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке		1		2	36	72	16.2	51.8	4	2									72			16	0.2	51.8	4	з																																			
+	Б1.О.03	Оперативное управление предприятием общественного питания	2			6	36	216	15.3	191.7	9																		6	216	6		8	1.3	191.7	9	з																									
+	Б1.О.04	Система менеджмента на предприятиях общественного питания		2		3	36	108	12.2	91.8	4																		3	108	6		6	0.2	91.8	4	з																									
+	Б1.О.05	Конкурентоспособность услуг в индустрии питания		2		4	36	144	12.2	127.8	4																		4									144	6		6	0.2	127.8	4	з																		
+	Б1.О.06	Технология производства продукции различного назначения	2			6	36	216	15.3	191.7	9																		6									216	4		10	1.3	191.7	9	з																		
+	Б1.О.07	Управление качеством продукции	1			4	36	144	19.3	115.7	9	4									144	6	12		1.3	115.7	9	з																																			
+	Б1.О.08	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции питания	1			5	36	180	13.3	157.7	9	5	180	4		8	1.3	157.7	9	з																																											
+	Б1.О.09	Основы научно-исследовательской деятельности		1		4	36	144	14.2	125.8	4	4									144	6		8	0.2	125.8	4	з																																			
+	Б1.О.10	Инновационная деятельность предприятий общественного питания		3		4	36	144	14.2	125.8	4																																			4	144	6		8	0.2	125.8	4	з								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						25		900	113.6	748.4	38	11	288	12		16	0.4	251.6	8		108	6		12	0.2	85.8	4		7	108	6		8	1.3	83.7	9		144	6		10	0.2	123.8	4		7	252	12		22	1.5	203.5	13									
+	Б1.В.01	Акмеология		1		4	36	144	12.2	127.8	4	4	144	6		6	0.2	127.8	4	з																																											
+	Б1.В.02	Бизнес-планирование инвестиционных проектов в индустрии питания		2		4	36	144	16.2	123.8	4																		4									144	6		10	0.2	123.8	4	з																		
+	Б1.В.03	Культура питания и обслуживания		1		4	36	144	16.2	123.8	4	4	144	6		10	0.2	123.8	4	з																																											
+	Б1.В.04	Управление проектами в профессиональной деятельности		3		3	36	108	16.2	87.8	4																																			3	108	6		10	0.2	87.8	4	з								
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**3**			**4**		**144**	**19.3**	**115.7**	**9**																																			4	144	**6**		**12**	**1.3**	**115.7**	**9**	**з**								
+	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3			4	36	144	19.3	115.7	9																																			4	144	6		12	1.3	115.7	9	з								
-	Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания	3			4	36	144	19.3	115.7	9																																			4	144	6		12	1.3	115.7	9	з								
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**2**	**1**		**6**		**216**	**33.5**	**169.5**	**13**	3									108	**6**		**12**	**0.2**	**85.8**	**4**	**з**	3	108	**6**		**8**	**1.3**	**83.7**	**9**	**з**																									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2	1		6	36	216	33.5	169.5	13	3									108	6		12	0.2	85.8	4	з	3	108	6		8	1.3	83.7	9	з																									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Научные аспекты производства продуктов здорового питания	2	1		6	36	216	33.5	169.5	13	3									108	6		12	0.2	85.8	4	з	3	108	6		8	1.3	83.7	9	з																									
Блок 2.Практика						45		1620	0.6	1619.4		13	108				0.2	107.8			360				0.2	359.8			23									828					828			9	324				0.2	323.8										
Обязательная часть						42		1512	0.4	1511.6		10									360				0.2	359.8			23									828					828			9	324				0.2	323.8										
+	Б2.О.01	**Производственная практика**		**13**		**42**		**1512**	**0.4**	**1511.6**		10									360				**0.2**	**359.8**		**з**	23									828					**828**			9	324				**0.2**	**323.8**		**з**								
+	Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика		1		10	36	360	0.2	359.8		10									360				0.2	359.8		з																																		
+	Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		3		32	36	1152	0.2	1151.8																			23									828					828			9	324				0.2	323.8		з								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						3		108	0.2	107.8		3	108				0.2	107.8																																													
+	Б2.В.01	**Производственная практика**		**1**		**3**		**108**	**0.2**	**107.8**		3	108				**0.2**	**107.8**		**з**																																											
+	Б2.В.01.01(П)	Научно-исследовательская работа		1		3	36	108	0.2	107.8		3	108				0.2	107.8		з																																											
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	3			3	36	108	1.3	79.7	27																																			3	108				1.3	79.7	27	з								
+	Б3.02	Выполнение,подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3			6	36	216	1.3	187.7	27																																			6	216				1.3	187.7	27	з								
ФТД.Факультативные дисциплины						4		144	44.4	99.6																			4	144	14		30	0.4	99.6																													
+	ФТД.01	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		2		2	36	72	28.2	43.8																			2	72	14		14	0.2	43.8		з																											
+	ФТД.02	Культурология		2		2	36	72	16.2	55.8																			2	72			16	0.2	55.8		з																											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '++ 19.04.04_Z6.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры: тпооп, год начала подготовки 2026

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '++ 19.04.04_Z6.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры: тпооп, год начала подготовки 2026

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	
ФТД.01	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
ФТД.02	Культурология	