

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.

14 марта 2025 г.

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: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

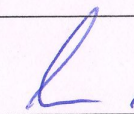
Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ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

Типы задач профессиональной деятельности

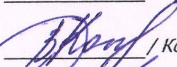
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРИЦТ

 / Ширяев С.Г./

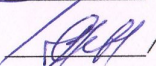
Начальник ОУОПКО

 / Контарева В.Ю./

Декан

 / Скрипин П.В./

Руководитель магистерской программы

 / Сердюкова Я.П./

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_Z5.plx', код направления 19.04.04, программа магистратуры: тпооп, год начала подготовки 2025

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	