Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.05.2025 21:09:33
Уникальный программный ключ:
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского"

Учебный план утвержден Ученым советом
Протокол № 7 от 26.02.2025

УТВЕРЖДАЮ
ректор _____ *Дрожжина С.В.*
26.02.2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Кафедра: Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Факультет: Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Квалификация: магистр

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
22.008	СПЕЦИАЛИСТ ПО МАРКЕТИНГОВЫМ ИССЛЕДОВАНИЯМ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

проректор по учебно-методической работе _____ */ Крылова Л.В./*

декан _____ */ Кощавка И.В./*

заведующий кафедрой _____ */ Антошина К.А./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	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
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	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	*	Э	Э	Э	К	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	*	Н	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	*	Э	Э	Э	К			*									*	*		Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III		Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	*	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

График сессий

	Курс 1				Курс 2				Курс 3	
	Зимняя сессия		Летняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Зимняя сессия	
Продолжительность	20		20		20		20			
Дата начала/Номер недели	12 января 2025 г.	20	25 мая 2026 г.	39	12 января 2027 г.	20	25 мая 2027 г.	39		
Дата окончания/Номер недели	31 января 2025 г.	22	13 июня 2026 г.	41	31 января 2027 г.	22	13 июня 2027 г.	41		

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
Н	Теоретическое обучение и практики	**31 5/6**	**31 5/6**	**2 3/6**	66 1/6
Э	Экзаменационные сессии	**5 5/6**	**5 5/6**		11 4/6
П	Производственная практика	**4**			4
Пд	Преддипломная практика			**15**	15
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			**6**	6
К	Продолжительность каникул	**57 дн**	**85 дн**	**6 дн**	148 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**14 дн**	**14 дн**	**10 дн**	38 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	182 дн	
Високосный год		-	-	-	

-	-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра	
																			-	-	-		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)										61	61	2196	2196	380.2	320	1703.8	112		35	26			
Обязательная часть										29	29	1044	1044	167.6	144	828.4	48		27	2			
+	Б1.О.01	История и философия науки	Б1.О	1						3	3	108	108	15.3	12	84.7	8		3			65	Кафедра философии и русской филологии
+	Б1.О.02	Педагогика высшей школы	Б1.О		1					2	2	72	72	13.15	12	56.85	2		2			53	Кафедра правовых и политических наук
+	Б1.О.03	Методология и методы научных исследований	Б1.О	1					1	2	2	72	72	19.6	16	44.4	8		2			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.О.04	Иностранный язык профессиональной деятельности	Б1.О	1	1					4	4	144	144	18.75	14	115.25	10		4			16	Кафедра иностранных языков
+	Б1.О.05	История культуры России	Б1.О		1					3	3	108	108	15.45	14	90.55	2		3			65	Кафедра философии и русской филологии
+	Б1.О.06	Охрана труда в отрасли	Б1.О		1				1	2	2	72	72	15.15	14	54.85	2		2			32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина
+	Б1.О.07	Договорное право	Б1.О		2					2	2	72	72	10.85	10	59.15	2			2		53	Кафедра правовых и политических наук
+	Б1.О.08	Психология межличностных отношений	Б1.О		1					2	2	72	72	11.15	10	58.85	2		2			65	Кафедра философии и русской филологии
+	Б1.О.09	Научные основы конструирования продуктов питания	Б1.О			1			1	3	3	108	108	17.45	16	88.55	2		3			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.О.10	Современные методы исследований сырья и продуктов питания	Б1.О	1					1	3	3	108	108	19.6	16	80.4	8		3			34	Кафедра естествознания и безопасности жизнедеятельности
+	Б1.О.11	Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства	Б1.О		1				1	3	3	108	108	11.15	10	94.85	2		3			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										32	32	1152	1152	212.6	176	875.4	64		8	24			
+	Б1.В.01	Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях	Б1.В		2				2	2	2	72	72	15.15	14	54.85	2			2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	Б1.В.02	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании	Б1.В		2				2	2	2	72	72	13.15	12	56.85	2			2		63	Кафедра туризма
+	Б1.В.03	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	Б1.В	2			2			2	2	72	72	23.6	16	40.4	8			2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.04	Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	Б1.В	2					2	3	3	108	108	15.3	12	84.7	8			3		52	Кафедра информационных систем и технологий управления
+	Б1.В.05	Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли	Б1.В		2					2	2	72	72	15.15	14	54.85	2			2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.06	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Б1.В	2	1			1		6	6	216	216	33.75	26	172.25	10		4	2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.07	Экономика и организация предпринимательской деятельности	Б1.В	2	2				22	4	4	144	144	26.15	22	107.85	10		2	2		63	Кафедра туризма
+	Б1.В.08	Технология специальных продуктов	Б1.В		2				2	2	2	72	72	15.45	14	54.55	2			2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.09	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Б1.В	2					2	3	3	108	108	17.6	14	82.4	8			3		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**	**Б1.В**		**2**				**2**	2	**2**	**72**	**72**	**10.85**	**10**	**59.15**	**2**			2		**62**	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	Б1.В.ДВ.01.01	Математико-статистические методы исследований и системный анализ	Б1.В		2				2	2	2	72	72	10.85	10	59.15	2			2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
-	Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка экспериментальных данных	Б1.В		2				2	2	2	72	72	10.85	10	59.15	2			2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**	**Б1.В**		**2**				**2**	2	**2**	**72**	**72**	**13.15**	**12**	**56.85**	**2**			2		**61**	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.02.01	Диетология и диетотерапия	Б1.В		2				2	2	2	72	72	13.15	12	56.85	2			2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.02.02	Гигиена и экспертиза кулинарной продукции	Б1.В		2				2	2	2	72	72	13.15	12	56.85	2			2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**	**Б1.В**	**1**						2	**2**	**72**	**72**	**13.3**	**10**	**50.7**	**8**		2			**31**	Кафедра оборудования пищевых производств
+	Б1.В.ДВ.03.01	Математическое моделирование производства пищевых продуктов	Б1.В	1						2	2	72	72	13.3	10	50.7	8		2			31	Кафедра оборудования пищевых производств
-	Б1.В.ДВ.03.02	Математическое моделирование технологических процессов пищевых продуктов	Б1.В	1						2	2	72	72	13.3	10	50.7	8		2			31	Кафедра оборудования пищевых производств

Блок 2.Практика										50	50	1800	1800	26		1756			18	9.5	22.5	
Обязательная часть										21.5	21.5	774	774	7		749			12	9.5		
+	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа	Б2.О			112				21.5	21.5	774	774	7		749			12	9.5		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										28.5	28.5	1026	1026	19		1007			6		22.5	
+	Б2.В.01(П)	Производственная организационно-управленческая практика	Б2.В			1				6	6	216	216	4		212			6			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.В			3				22.5	22.5	810	810	15		795					22.5	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9	324	324	38		286					9	
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3	3						9	9	324	324	38		286					9	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
ФТД.Факультативные дисциплины										4	4	144	144	17.7	16	122.3	4		2	2		
+	ФТД.01	Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве	ФТД		2					2	2	72	72	8.85	8	61.15	2			2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	ФТД.02	Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства	ФТД		1					2	2	72	72	8.85	8	61.15	2		2			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой