

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.09.2026 08:28:23
Уникальный программный ключ:
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

ректор Дрожжина С.В.

25.03 2026 г.



Учебный план утвержден Ученым советом
Протокол № 10 от 25.03.2026

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: Очная форма
Срок получения образования: 2 г.

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
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

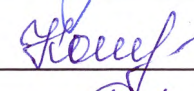
Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	научно-исследовательский
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

проректор по учебно-методической работе

декан

заведующий кафедрой

 / Крылова Л.В./
 / Кошавка И.В./
 / Антошина К.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май					Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	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	Н	Н	Э	*		Э		Н	Н	Н	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*	Н	Н		Э	Э				П						
					*													Э	*		Э																			Э	Э				П								
																		*	*		Э		К																	Э	Э		П		П		К	К	К	К	К		
																		*	*		Э																			Э	Э				П		К	К	К	К	К		
																		*	*		Э																			*	Э				П		К	К	К	К	К		
																		*	Э		К																		Э	П				К									
II	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Э	*		Э					*									Пд	Пд	*	Пд			Д			Д									
					*													Э	*		Э				Пд										Пд	Пд	Пд	Пд			Д			Д									
																		*	*		Э		К	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д		Д		К	К	К	К	К	К		
																		*	*		Э				Пд																			Д			Д						
																		*	*		Э				Пд																*			Д			Д						
																		*	Э		К				Пд															Пд	*	Пд	Д			Д			К				
																									Пд																												

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
Н	Теоретическое обучение и практики	16 4/6	16 2/6	33	16 4/6		16 4/6	49 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2 3/6	2 4/6	5 1/6	2 3/6		2 3/6	7 4/6
П	Производственная практика		4	4				4
Пд	Преддипломная практика					15	15	15
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	9 дн	45 дн	54 дн	9 дн	59 дн	68 дн	122 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	10 дн	5 дн	15 дн	10 дн	5 дн	15 дн	30 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	
Высокосный год								

				Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
																		Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)									61	61	2196	2196	823.8	768	1102.2	270		23	19	19			
Обязательная часть									28	28	1008	1008	357.2	336	542.8	108		23	5				
+	Б1.О.01	История и философия науки	Б1.О			1			3	3	108	108	31.05	30	76.95			3				30	Кафедра философии и русской филологии
+	Б1.О.02	Педагогика высшей школы	Б1.О		1				2	2	72	72	31.05	30	40.95			2				53	Кафедра правовых и политических наук
+	Б1.О.03	Методология и методы научных исследований	Б1.О	1					2	2	72	72	35.2	32	9.8	27		2				61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.О.04	Иностранный язык профессиональной деятельности	Б1.О	2	1				4	4	144	144	34.15	30	82.85	27		2	2			16	Кафедра иностранных языков
+	Б1.О.05	История культуры России	Б1.О		1				2	2	72	72	31.05	30	40.95			2				30	Кафедра философии и русской филологии
+	Б1.О.06	Охрана труда в отрасли	Б1.О		1				2	2	72	72	31.05	30	40.95			2				32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина
+	Б1.О.07	Договорное право	Б1.О		1				2	2	72	72	31.05	30	40.95			2				53	Кафедра правовых и политических наук
+	Б1.О.08	Психология межличностных отношений	Б1.О		1				2	2	72	72	31.05	30	40.95			2				30	Кафедра философии и русской филологии
+	Б1.О.09	Научные основы конструирования продуктов питания	Б1.О	1					3	3	108	108	35.2	32	45.8	27		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					3	3	108	108	35.3	32	45.7	27		3				34	Кафедра естествознания и безопасности жизнедеятельности
+	Б1.О.11	Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства	Б1.О		2				3	3	108	108	31.05	30	76.95				3			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									33	33	1188	1188	466.6	432	559.4	162			14	19			
+	Б1.В.01	Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях	Б1.В		2				2	2	72	72	31.05	30	40.95				2			62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	Б1.В.02	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании	Б1.В		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95				2			63	Кафедра туризма
+	Б1.В.03	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	Б1.В	2			2		2	2	72	72	39.2	32	5.8	27			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	3					2	2	72	72	35.2	32	9.8	27				2		52	Кафедра информационных систем и технологий управления
+	Б1.В.05	Социально-экономическая эффективность предприятий отрасли	Б1.В		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.06	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Б1.В	3	2			3	6	6	216	216	69.25	62	119.75	27			3	3		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.07	Экономика и организация предпринимательской деятельности	Б1.В	3	2				4	4	144	144	66.25	62	50.75	27			2	2		63	Кафедра туризма
+	Б1.В.08	Технология специальных продуктов	Б1.В		3				3	3	108	108	31.05	30	76.95					3		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	3					3	3	108	108	35.2	32	45.8	27				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		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	Б1.В.ДВ.01.01	Математико-статистические методы исследований и системный анализ	Б1.В		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
-	Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка экспериментальных данных	Б1.В		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					2		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.В		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					2		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.02.01	Диетология и диетотерапия	Б1.В		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					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		3				2	2	72	72	31.05	30	40.95					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	2					3	3	108	108	35.2	32	45.8	27			3			31	Кафедра оборудования пищевых производств
+	Б1.В.ДВ.03.01	Математическое моделирование производства пищевых продуктов	Б1.В	2					3	3	108	108	35.2	32	45.8	27			3			31	Кафедра оборудования пищевых производств

[illegible]