

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО"

Утверждаю

Ректор

С.В.Дрожикина

2021



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация : магистр

Срок обучения: 2 года

На основе: высшего образования

Шифр: о ТП(м) 21

Подготовки магистра с 2021 года

Угруппированная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения - очная

### I. Календарный учебный график

Годы обучения	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24			
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
Условные обозначения: теоретическое обучение[Т]; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]																																																			

### II. Сводные данные о бюджете времени, нед

Годы обучения	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Защита ВКР	Каникулы	Итого
I	36	4	4			8	52
II	18	2	16	1	5	2	44
Итого	54	6	20	1	5	10	96

### III. Практика

Тип и название практики	Семестр	Недели
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в т.ч. технологическая практика)	2	4
Преддипломная практика	4	16
Итого		20

### IV. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Форма ГИА	Семестр	Недели
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)	4	1
Защита выпускной квалификационной работы	4	5
Итого		6

### V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов							Распределение по курсам и семестрам			
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	I курс		II курс		
				работы	проекты			Всего	Лекции	в том числе			1 сем 18 нед	2 сем 18 нед	3 сем 18 нед	4 сем 18 нед	
										Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Блок 1.																	
Б.1.Б Базовая часть																	
Общенаучный цикл																	
M.1.Б.1	История и философия науки	1				3,00	108	36	18		18	72	2/3				
M.1.Б.2	История культуры России		2			3,00	108	54	36		18	54		3/3			
M.1.Б.3	Педагогика высшей школы		3			2,00	72	36	9		27	36			2/2		
M.1.Б.4	Методология и методы научных исследований	1				2,50	90	36	18		18	54	2/2,5				
Всего:						10,50	378	162	81		81	216	4/5,5	3/3	2/2		
Профессиональный цикл																	
M.1.Б.5	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	2,3			2	6,00	216	90	9	81		126		3/4	2/2		
M.1.Б.6	Научные основы конструирования продуктов питания	3				2,50	90	36	9	27		54			2/2,5		
M.1.Б.7	Современные методы исследований сырья и продуктов питания	1				3,50	126	54	18	36		72	3/3,5				
M.1.Б.8	Охрана труда в отрасли	2				1,50	54	18	9	9		36		1/1,5			
Всего:						13,50	486	198	45	153		288	3/3,5	4/5,5	4/4,5		
Всего базовая часть, Блок 1						24,00	864	360	126	153	81	504	7/9	7/8,5	6/6,5		
Б.1.В Вариативная часть																	
Общенаучный цикл																	
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																	
M.1.В.1	Экономика и организация предпринимательской деятельности	2	1			4,00	144	54	18		36	90	1/2	2/2			
M.1.В.2	Иностранный язык профессиональной направленности	2	1			3,00	108	54			54	54	2/1,5	1/1,5			
Дисциплины свободного выбора студента																	
M.1.В.3	Договорное право		1			2,00	72	18	9		9	54	1/2				
	Психология межличностных отношений																
M.1.В.4	Математико-статистические методы исследований и системный анализ		3			2,00	72	36			36	36			2/2		
	Патентоведение и основы научных исследований в технической сфере																
M.1.В.5	Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	3				2,50	90	54			54	36			3/2,5		
	Современные проблемы науки и техники																
Всего:						13,50	486	216	27		189	270	4/5,5	3/3,5	5/4,5		
Профессиональный цикл																	
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																	
M.1.В.6	Технология специальных продуктов		3			3,00	108	54	9	45		54			3/3		
M.1.В.7	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	2				3,00	108	54	18		36	54		3/3			
M.1.В.8	Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства		2			3,00	108	36	9		27	72		2/3			
M.1.В.9	Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве		1			3,00	108	36	18		18	72	2/3				
M.1.В.10	Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях		2			2,00	72	36	18		18	36		2/2			
M.1.В.11	Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании		1			2,00	72	36	18		18	36	2/2				
M.1.В.12	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	3			3	2,00	72	36	9		27	36			2/2		
Дисциплины свободного выбора студента																	
M.1.В.13	Математическое моделирование производства пищевых продуктов	1				2,50	90	36	18		18	54	2/2,5				
	Статистическая обработка экспериментальных данных																
M.1.В.14	Диетология и диетотерапия	3				2,00	72	36	9		27	36			2/2		
	Гигиена и экспертиза кулинарной продукции																
Всего:						22,50	810	360	126	45	189	450	6/7,5	7/8	7/7		
Всего вариативная часть, Блок 1						36,00	1296	576	153	45	378	720	10/13	10/11,5	12/11,5		



Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам			
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Аудиторных				Самостоятельная работа	I курс		II курс	
				работы	проекты			Всего	в том числе				1 сем 18 нед	2 сем 18 нед	3 сем 18 нед	4 сем 18 нед
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Блок 2. Практика																
Б.2.В Вариативная часть																
M.2.B.1	Научно-исследовательская работа студентов (НИР)					10,50	378					378	0/10,5			
M.2.B.2	Научно-исследовательская работа студентов (НИР)					1,50	54					54		0/1,5		
M.2.B.3	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в т.ч. технологическая практика)					6,00	216					216		0/6		
M.2.B.4	Научно-исследовательская работа студентов (НИР)					9,00	324					324			0/9	
M.2.B.5	Преддипломная практика					24,00	864					864				0/24
Всего вариативная часть, Блок 2						51	1836					1836	0/10,5	0/7,5	0/9	0/24
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																
Б.3.Б Базовая часть																
M.3.B.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, технология специальных продуктов, технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)					1,50	54					54				0/1,5
M.3.B.2	Защита выпускной квалификационной работы					7,50	270					270				0/7,5
Всего базовая часть, Блок 3						9,00	324					324				0/9
Общая трудоёмкость программы						120,00	4320	936	279	198	459	3384				
Количество часов в неделю/зачётных единиц													17/32,5	17/27,5	18/27	0/33
	Количество экзаменов	14											4	5	5	
	Количество зачетов		11										5	3	3	
	Количество курсовых работ															
	Количество курсовых проектов				2									1	1	

Первый проректор

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.



Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

В.А. Антонова

УЧЕБНЫЙ  
ОТДЕЛ

*А.В. Коршунова*