

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный государственный аграрный университет"  
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ



ТВЕРЖДАЮ

*Тихончук П.В.*  
06 2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 13 от 17.06.2022

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа магистратуры: Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания

Кафедра: технологии продукции и организации общественного питания

Факультет: технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2г

Типы задач профессиональной деятельности

технологический

научно-исследовательский

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации *Л.А. Крохмаль* / Крохмаль Л.А./

Начальник УОУП *Н.Н. Худолева* / Худолева Н.Н./

Декан *Е.Ю. Осипенко* / Осипенко Е.Ю./

Зав. кафедрой *Ю.Ю. Денисов* / Денисов Ю.Ю./

Руководитель магистерской программы *Е.Ю. Осипенко* / Осипенко Е.Ю./

[illegible]

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Интеллектуальная собственность и патентование	УК-1
Б1.О.02	Методология и методы научных исследований	УК-2
Б1.О.03	Деловой иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.04	Современные методы сбора и обработки информации	УК-1
Б1.О.05	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-3
Б1.О.06	Микробиология и эпидемиология в области питания	ОПК-3
Б1.О.07	Научные основы производства функциональных и специализированных продуктов	ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.08	Управление деятельностью предприятий индустрии питания	ОПК-1
Б1.О.09	Управление качеством в сфере индустрии питания	ОПК-3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2
Б1.В.01	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания	ПК-2
Б1.В.02	Современные технологии производства продукции общественного питания	ПК-1
Б1.В.03	Автоматизация и техническое оснащение предприятий питания	ПК-1
Б1.В.04	Расчет рецептур в общественном питании	ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Основы рационального питания	ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы диетологии	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Современные концепции здорового питания	ПК-1
Б2	Практика	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	УК-3; ОПК-2
Б2.О.02(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-6; ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2
Б2.В.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ПК-1; ПК-2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
ФТД	Факультативные дисциплины	ОПК-3; ОПК-4
ФТД.01	Лабораторный контроль качества сырья и готовой продукции	ОПК-3
ФТД.02	Сенсорный анализ	ОПК-3
ФТД.03	Методика проведения патентных исследований	ОПК-4