

Первый проректор Янпольский В.В.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026

Владелец: Янпольский Василий Васильевич
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=96ED8BBF3BB0E91B02851DEC55D0B609

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль/специализация: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4 года

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2023 и последующие

СОГЛАСОВАНО

Ответственный за образовательную программу

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026

Владелец: Рождественская Л. Н.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=96ED8BBF3BB0E91B02851DEC55D0B609

Рождественская Л. Н.

Декан факультета бизнеса

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026

Владелец: Эзрох Ю. С.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=96ED8BBF3BB0E91B02851DEC55D0B609

Эзрох Ю. С.

Заведующий кафедрой технологии и организации
пищевых производств

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026

Владелец: Рождественская Л. Н.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=96ED8BBF3BB0E91B02851DEC55D0B609

Рождественская Л. Н.

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			
№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы											Распределение по семестрам																	Кафедра, ведущая дисциплину	
			в зачетных единицах	в часах										Семестр	в зачетку		Экзамены	Зачеты	Виды самостоятельной работы				Число недель теоретического обучения	Установочные лекции	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	Консультации	Самостоятельная работа			
				Всего	В контактной форме	в т. ч. аудиторная					Самостоятельная работа					З.Е.			Часов	Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), рефераты								Контрольные работы		
						Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*																					
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			

Б1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

1	Иностранный язык	Б1.1	10	360	148			144	36	2	2	212	2	5	180		2					18				72	2	106	ИЯ
													3	5	180	3						18				72	2	88	
2	История России	Б1.2	4	144	120	72		36	18	2	10	24	1	4	144	1					1	18		72		36	8	10	ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	58	36		18	18	2	2	50	3	3	108		3				3	18		36		18	2	52	Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	40	18		18	9	2	2	68	2	3	108		2				2	18		18		18	2	70	Правоведения
5	Математический анализ	Б1.5	8	288	222	108		108	36	2	4	66	1	4	144	1				1		18		54		54	2	7	ИМ
													2	4	144	2				2		18		54		54	2	7	
6	Основы экономических знаний	Б1.6	3	108	51	26		18	12	2	5	57	3	3	108		3			3		18		26		18	5	59	ЭТПЭ
7	Линейная алгебра	Б1.7	3	108	60	36		18	5	2	4	48	1	3	108	1				1		18		36		18	2	25	АиМЛ
8	Информационные технологии и основы программирования	Б1.8	6	216	112	36	72		36	2	2	104	1	3	108		1			1		18		18	36		2	52	ТОПП
													2	3	108		2			2		18		18	36		2	52	
9	Физика	Б1.9	6	216	108	36	36	26	20	2	8	108	1	3	108	1				1		18		18	18	8	6	40	ОФ
													2	3	108	2				2		18		18	18	18	6	30	
10	Неорганическая химия	Б1.10	4	144	60	16	32		16	2	10	84	1	4	144	1				1		18		16	32		8	52	ХХТ
11	Основы проектной деятельности	Б1.11	4	144	56			52	52	2	2	88	1	2	72		1					18				26	2	44	АУФ ИМ КМ ПиП Правоведения СиМК СРСА ТЭВН ЭТПЭ

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
													2	2	72		2					18				26	2	44	
12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.12	4	144	57	16	32		12	2	7	87	4	4	144	4				4		18		16	32		5	73	ХХТ
13	Основы российской государственности	Б1.13	2	72	57	18		34	10	2	3	15	2	2	72	2						18		18		34	1	1	ИиП Философии
14	Органическая химия и основы биохимии	Б1.14	5	180	76	34	32		24	2	8	104	2	5	180	2				2		18		34	32		6	63	ХХТ
15	Физическая и коллоидная химия	Б1.15	4	144	56	16	32		20	2	6	88	3	4	144	3				3		18		16	32		4	74	ХХТ
16	Безопасность жизнедеятельности	Б1.16	4	144	76	36		36	9	2	2	68	3	4	144		3				3	18		36		36	2	70	БТ
17	Введение в направление	Б1.17	3	108	35	8		18	10	2	7	73	1	3	108		1					18		8		18	7	75	библиотека ТОПП
18	Технология продукции общественного питания	Б1.18	5	180	95	36	32	18	16	2	7	85	4	5	180	4						18		36	32	18	5	71	ТОПП
19	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.19	10	360	174	64	74	32	24	2	2	186	5	5	180		5					14		28	42	14	2	94	ТОПП
													6	5	180	6			6			18		36	32	18	6	61	
20	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.20	5	180	65	18	34		20	2	11	115	7	5	180	7			7			18		18	34		9	92	ТОПП
21	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	58	16	32		20	2	8	86	6	4	144	6				6		18		16	32		6	63	ПТМ
22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.22	5	180	65	18		36	16	2	9	115	7	5	180	7				7		18		18		36	7	74	ТОПП
23	Экономика предприятий общественного питания	Б1.23	4	144	66	18		36	24	2	10	78	6	4	144	6				6		18		18		36	8	55	ТОПП
24	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.24	6	216	58	16		24	18	2	16	158	8	6	216	8		8				8		16		24	14	144	ТОПП
25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.25	4	144	37	14	14		12	2	7	107	5	4	144	5				5		14		14	14		5	75	ХХТ
26	Основы здорового питания	Б1.26	3	108	46	18		18	12	2	8	62	4	3	108		4			4		18		18		18	8	64	ТОПП

27	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.27	3	108	58	18		36	18	2	2	50	1	3	108		1				1	18		18		36	2	52	ИиП Ряз
27.1	Культура научной и деловой речи	Б1.27.1											1	1,5	54							18		8		18	1	27	Ряз
27.2	Культура и личность	Б1.27.2											1	1,5	54							18		8		18	1	27	ИиП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

28	Кухня народов мира	Б1.В1.28	4	144	59	18	32		24	2	7	85	6	4	144		6			6		18		18	32		7	87	ТОПП
----	--------------------	----------	---	-----	----	----	----	--	----	---	---	----	---	---	-----	--	---	--	--	---	--	----	--	----	----	--	---	----	------

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
29	Бухгалтерский учет	Б1.Б1.29	3	108	60	16		34	8	2	8	48	7	3	108		7					18		16		34	8	50	АУФ
30	Экология продуктов и рациональное использование ресурсов в индустрии питания	Б1.Б1.30	5	180	53	14	28		16	2	9	127	5	5	180	5				5		14		14	28		7	95	ТОПП
31	Товароведение продовольственных товаров	Б1.Б1.31	4	144	58	18	32		16	2	6	86	4	4	144		4			4		18		18	32		6	88	ТОПП
32	Графическое моделирование	Б1.Б1.32	3	108	55	18		26	12	2	9	53	1	3	108		1				1	18		18		26	9	55	ИГ
33	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.Б1.33	4	144	49	18		18	12	2	11	95	3	4	144	3						18		18		18	9	72	ТОПП
34	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.Б1.34	5	180	65	18		36	12	2	9	115	3	5	180	3				3		18		18		36	7	74	ТОПП
35	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.Б1.35	5	180	81	36	32		24	2	11	99	4	5	180	4				4		18		36	32		9	76	ТОПП
36	Кулинарный дизайн	Б1.Б1.36	5	180	65	14	42		24	2	7	115	5	5	180	5						14		14	42		5	83	ТОПП
37	Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания	Б1.Б1.37	5	180	53	14		28	24	2	9	127	5	5	180	5						14		14		28	7	95	ТОПП
38	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.Б1.38	4	144	60	18	32		20	2	8	84	6	4	144		6					18		18	32		8	86	ТОПП
39	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.Б1.39	4	144	60	18	32		12	2	8	84	7	4	144	7				7		18		18	32		6	61	ТОПП
40	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.Б1.40	4	144	57	16	32		20	2	7	87	6	4	144	6				6		18		16	32		5	64	ПТМ
41	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.Б1.41	4	144	42	16		16	16	2	8	102	8	4	144	8				8		8		16		16	6	88	ТОПП
42	Маркетинг и менеджмент	Б1.Б1.42	4	144	43	18		18	16	2	5	101	7	4	144		7			7		18		18		18	5	103	ТОПП
43	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	Б1.Б1.43	7	252	120	18		90	8	2	10	132	7	7	252	7				7		18		18		90	8	118	ТОПП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору)

44.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.Б2.44.1	3	108	47	18		18	16	2	9	61	4	3	108		4			4		18		18		18	9	63	ТОПП
44.2	История отечественной и зарубежной реставрации	Б1.Б2.44.2											4	3	108		4			4		18		18		18	9	63	ТОПП

По выбору 1 из 2

45.1	Социальное питание	Б1.Б2.45.1	4	144	50	8		32	16	2	8	94	8	4	144	8				8		8		8		32	6	80	ТОПП
45.2	Системы искусственного интеллекта	Б1.Б2.45.2											8	4	144	8				8		8		8		32	6	80	ЭИ

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

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
46	Физическая культура и спорт	Б1.46	2	400	400			400	272				1	1	72		1					18	0			72	0	0	ФВ
													2	1	72		2					18	0			72	0	0	
													3	0	72		3					18	0			72	0	0	
													4	0	72		4					18	0			72	0	0	
													5	0	28		5					14	0			28	0	0	
													6	0	36		6					18	0			36	0	0	
													7	0	36		7					18	0			36	0	0	
													8	0	12		8					8	0			12	0	0	

Обязательная часть модуля "Физическая культура и спорт"

46.1	Физическая культура	Б1.46.1	2	72	72			72	72				1	1	36							18	0			36	0	0	ФВ
													2	1	36							18	0			36	0	0	

Часть модуля "Физическая культура и спорт"(элективные дисциплины), не включенная в объем программы бакалавриата

46.2	Прикладная физическая культура (аэробика) Прикладная физическая культура (атлетизм) Прикладная физическая культура (гимнастика) Прикладная физическая культура (единоборства) Прикладная физическая культура (легкая атлетика) Прикладная физическая культура (плавание) Прикладная физическая культура (спортивные игры)	Б1.В1.46.2		328	328			328	200				1	0	36							18	0			36	0	0	ФВ
													2	0	36							18	0			36	0	0	
													3	0	72							18	0			72	0	0	
													4	0	72							18	0			72	0	0	
													5	0	28							14	0			28	0	0	
													6	0	36							18	0			36	0	0	
													7	0	36							18	0			36	0	0	
													8	0	12							8	0			12	0	0	

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики
Обязательная часть. Учебная практика

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
47	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.47	2	72	2					2		70	2	2	72		2					18						72	ТОПП
48	Учебная практика: технологическая практика	Б2.48	6	216	2					2		214	4	6	216		Д4					18						216	ТОПП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика

49	Производственная практика: технологическая практика	Б2.В1.49	6	216	2					2		214	5	6	216		Д5					14						216	ТОПП
50	Производственная практика: организационно-управленческая практика	Б2.В1.50	4	144	2					2		142	6	4	144		Д6					18						144	ТОПП
51	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.В1.51	9	324	2					2		322	8	9	324		Д8					8						324	ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Обязательная часть

52	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.52	3	108								108	8	3	108	Г						8						108	ТОПП
53	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3.53	6	216								216	8	6	216							8						216	ТОПП

Факультативные дисциплины

54	Проектная деятельность	Ф.В1.54	10	360	128			124	72	2	2	232	3	2	72		3					18					26	2	44	ТОПП
													4	2	72		4					18					26	2	44	
													5	2	72		5					14					20	2	50	
													6	2	72		6					18					26	2	44	
													7	2	72		7					18					26	2	44	
55	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.55	3	108	43	18		18	18	2	5	65	6	3	108		6			6		18			18		18	5	67	Филологии
56	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.56	3	108	61	36		18	18	2	5	47	4	3	108		4					18			36		18	5	49	ТОПП

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Лекции	лаб. раб.
Сумма час.	
	Прак ти ки
З.Е.	Часов всего

Обозначения курсовых проектов:

п - по дисциплине в *п*-ом семестре

Кп - комплексный (междисциплинарный) в *п*-ом семестре

Мп - межфакультетский в *п*-ом семестре

*- указан суммарный планируемый объем консультаций по всем видам учебной работы в расчете на одну учебную группу. Фактический объем консультаций определяется на основе действующих в университете норм учебной нагрузки в расчете на одного обучающегося.

Примечание: ФБТХ-31, ФБТХ-32, ФБТХ-41, ФБТХ-42

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - зачет или экзамен в *п*-ом семестре

Дп - дифференцированный зачет в *п*-ом семестре

Г - государственный экзамен

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 3188

			Семестр											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240		33	30	28	30	30	29	28	32				
Часов аудиторных в неделю			31,7	26,1	21,2	18,1	18	18,8	19,5	14				
Часов всего в неделю			61	52	58	58,5	58,6	56	55,5	57,8				
Часов в сессию в неделю			42	36	36	31,5	48	54	39	54				
Часов на практиках в неделю			0	36	0	54	54	48	0	54				
Часов на ГИА в неделю										54				
Экзаменов	31		5	4	4	3	4	4	4	3				
Зачетов	25		5	5	3	4	2	3	2	1				
Курсовых проектов	1		0	0	0	0	0	0	0	1				
Курсовых работ	2		0	0	0	0	0	1	1	0				
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	30		5	4	3	5	2	5	4	2				
Контрольных работ	6		3	1	2	0	0	0	0	0				

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1. Дисциплины (модули)	80
Обязательная часть	27
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	53
в том числе по выбору	6
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	31
Обязательная часть	22
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	9
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Обязательная часть	9
Объем программы	120
в том числе обязательная часть программы	40,83 %