

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=F4B023F111EBB90A00BBB66D6DD947BE

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5 лет

Квалификация: Бакалавр

СОГЛАСОВАНО

Год начала подготовки: 2022 и последующие

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=F4B023F111EBB90A00BBB66D6DD947BE

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=F4B023F111EBB90A00BBB66D6DD947BE

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=F4B023F111EBB90A00BBB66D6DD947BE

Рождественская Л. Н.

Начальник Заочного отделения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026

Владелец: Любченко В.Я.
Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=F4B023F111EBB90A00BBB66D6DD947BE

Любченко В.Я.

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	Лабор. работы	Практики, семинары	Консультации		Самостоятельная работа
				Всего	В контактной форме	в т. ч. аудиторная									З.Е.	Часов			Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), рефераты	Контрольные работы								
						Лекции	Лабор. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*	Самостоятельная работа																		
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	30	10		20	8			330	1	0	0							19,4	2	2				-2	ИЯ ТФ
													2	5	180		2				2	16,8	2	4		10	4	162	
													3	5	180	3					3	19,4		4		10	4	153	
2	История (история России, всеобщая история)	Б1.2	3	108	16	6		4	3	2	4	92	1	3	108	1					1	19,4	2	6		4	2	87	ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	10	8		2	4			98	3	0	0							19,4	2	2				-2	Философии
													4	3	108		4				4	15,4		6		2	2	98	
4	Правоведение	Б1.4	3	108	10	8		2	3			98	2	0	0							16,8	2	2				-2	Правоведения
													3	3	108		3				3	19,4		6		2	2	98	
5	Математический анализ	Б1.5	8	288	36	12		16	8	2	6	252	1	4	144	1						19,4	4	8		8	4	115	ИМ
													2	4	144	2				2		16,8		4		8	4	119	
6	Основы экономических знаний	Б1.6	3	108	10	6		4	3			98	2	0	0							16,8	2	2				-2	ЭТПЭ
													3	3	108		3			3		19,4		4		4	5	95	
7	Линейная алгебра	Б1.7	3	108	20	8		6	4	2	4	88	1	3	108	1				1		19,4	2	8		6	2	83	АиМЛ
8	Информационные технологии и основы программирования	Б1.8	6	216	26	8	18		8			190	1	0	0							19,4	2	2				-2	ТОПП
													2	3	108		2			2		16,8	2	4	12		2	90	
													3	3	108		3			3		19,4		2	6		2	98	

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	
9	Физика	Б1.9	6	216	26	6	6	6	6	2	6	190	1	3	108		1			1		19,4	4	4	2	2	6	94	ОФ	
													2	3	108	2				2		16,8		2	4	4	6	83		
10	Неорганическая химия	Б1.10	4	144	18	2	4		2	2	10	126	1	4	144	1				1		19,4	2	2	4		8	121	ХХТ	
11	Основы проектной деятельности	Б1.11	8	288	30	8		18	6	2	2	258	1	2	72		1				1	19,4	4	4		2	2	64	АУФ ИМ КМ ПиП Правоведения СиМК СРСА ТЭВН ЭТПЭ	
													2	2	72		2				2	16,8	2	2		6	2	62		
													3	2	72		3				3	19,4	2	2		6	2	62		
													4	2	72		4					4	15,4				4	2	66	
12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.12	4	144	8	2	6		3			136	3	0	0						19,4	2	2				-2	ХХТ		
													4	4	144	4					4		15,4			6		5	124	
13	Органическая химия и основы биохимии	Б1.13	5	180	14	8	6		5			166	1	0	0						19,4	2	2				-2	ХХТ		
													2	5	180	2					2		16,8		6	6		6	153	
14	Физическая и коллоидная химия	Б1.14	4	144	12	4	8		4			132	2	0	0						16,8	2	2				-2	ХХТ		
													3	4	144	3					3		19,4		2	8		4	121	
15	Безопасность жизнедеятельности	Б1.15	3	108	10	6		4	8			98	3	0	0						19,4	2	2				-2	БТ		
													4	3	108		4					4	15,4		4		4	2	98	
16	Введение в направление	Б1.16	3	108	13	2		2	2	2	7	95	1	3	108		1				1	19,4	2	2		2	7	97	библиотека ТОПП	
17	Технология продукции общественного питания	Б1.17	5	180	18	8	6	4	8			162	4	0	0						15,4	2	2				-2	ТОПП		
													5	5	180	5						5	15,4		6	6	4	5	150	
18	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.18	10	360	46	18	20	8	12			314	5	0	0						15,4	4	4				-4	ТОПП		
													6	5	180		6					15,4	2	8	14	4	6	148		
													7	5	180	7			7			15,4		6	6	4	6	149		
19	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.19	5	180	12	4	8		4			168	7	0	0						15,4	2	2				-2	ТОПП		
													8	5	180	8				8			12,7		2	8		9	152	

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
20	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.20	4	144	8	2	6		3			136	7	0	0							15,4	2	2				-2	ПТМ
													8	4	144	8				8		12,7			6		6	123	
21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.21	5	180	12	4		8	4			168	7	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													8	5	180	8				8		12,7		2		8	7	154	
22	Экономика предприятий общественного питания	Б1.22	4	144	12	4		8	4			132	6	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													7	4	144	7				7		15,4		2		8	8	117	
23	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.23	6	216	14	6		8	8			202	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	6	216	9		9				19,4		4		8	14	181	
24	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.24	4	144	8	4	4		3			136	5	0	0							15,4	2	2				-2	ХХТ
													6	4	144	6				6		15,4		2	4		5	124	
25	Основы здорового питания	Б1.25	3	108	8	4		4	3			100	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													5	3	108		5			5		15,4		2		4	8	94	

26	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.26											1									19,4	4	4					Иип Ряз
													2	3	108		2				2	16,8		8		4	2	94	
26.1	Культура научной и деловой речи	Б1.26.1											1									19,4	2	2					Ряз
													2	1,5	54							16,8		4		2	1	47	
26.2	Культура и личность	Б1.26.2											1									19,4	2	2					Иип
													2	1,5	54							16,8		4		2	1	47	

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

27	Кухня народов мира	Б1.В1.27	4	144	10	4	6		3			134	6	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													7	4	144		7			7		15,4		2	6		7	129	
28	Бухгалтерский учет	Б1.В1.28	3	108	10	2		8	8			98	7	0	0							15,4	2	2				-2	АУФ

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	
													8	3	108		8				8	12,7				8	8	92		
29	Экология продуктов и рациональное использование ресурсов в индустрии питания	Б1.В1.29	5	180	12	4	8		4			168	5	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													6	5	180	6				6		15,4		2	8		7	154		
30	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В1.30	4	144	10	4	6		3			134	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													5	4	144		5			5		15,4		2	6		6	130		
31	Графическое моделирование	Б1.В1.31	3	108	6	2		4	2			102	1	0	0							19,4	2	2				-2	ИГ	
													2	3	108		2				2	16,8					4	9	95	
32	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.32	4	144	8	4		4	3			136	3	0	0							19,4	2	2				-2	ТОПП	
													4	4	144	4					4	15,4		2			4	9	120	
33	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.33	5	180	12	4		8	6			168	2	0	0							16,8	2	2				-2	ТОПП	
													3	5	180	3				3		19,4		2			8	7	154	
34	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.34	5	180	14	8	6		5			166	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													5	5	180	5				5		15,4		6	6			9	150	
35	Кулинарный дизайн	Б1.В1.35	5	180	12	4	8		6			168	5	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													6	5	180	6						15,4		2	8		5	156		
36	Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания	Б1.В1.36	5	180	12	4		8	4			168	5	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													6	5	180	6						15,4		2			8	7	154	
37	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.37	4	144	10	4	6		3			134	6	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													7	4	144		7				7	15,4		2	6		8	128		
38	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.38	4	144	10	4	6		3			134	7	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП	
													8	4	144	8				8		12,7		2	6		6	121		
39	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.39	4	144	8	2	6		3			136	6	0	0							15,4	2	2				-2	ПТМ	
													7	4	144	7				7		15,4			6		5	124		

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
40	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.Б1.40	4	144	12	6		6	4			132	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	4	144	9				9		19,4		4		6	6	119	
41	Маркетинг и менеджмент	Б1.Б1.41	4	144	8	4		4	3			136	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	4	144		9			9		19,4		2		4	5	133	
42	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	Б1.Б1.42	7	252	12	4		8	8			240	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	7	252	9				9		19,4		2		8	8	225	

Часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору)

43.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.Б2.43.1	3	108	8	4		4	3			100	3	0	0							19,4	2	2				-2	ТОПП
													4	3	108		4			4		15,4		2		4	9	93	
43.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.Б2.43.2											3	0	0							19,4	2	2				-2	ТОПП
													4	3	108		4			4		15,4		2		4	9	93	

По выбору 1 из 2

44.1	Социальное питание	Б1.Б2.44.1	4	144	10	4		6	6			134	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	4	144		9			9		19,4		2		6	6	130	
44.2	Системы искусственного интеллекта	Б1.Б2.44.2											8	0	0							12,7	2	2				-2	ЭИ
													9	4	144		9			9		19,4		2		6	6	130	

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

45	Физическая культура и спорт	Б1.45	2	400	20			20	20			380	1	1	72		1					19,4	0			4	0	68	ФВ
													2	1	72		2					16,8	0			4	0	68	
													3	0	72		3					19,4	0			2	0	70	
													4	0	72		4					15,4	0			2	0	70	
													5	0	36		5					15,4	0			2	0	34	

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
													6	0	36		6					15,4	0			2	0	34	
													7	0	30		7					15,4	0			2	0	28	
													8	0	10		8					12,7	0			2	0	8	

Обязательная часть модуля "Физическая культура и спорт"

45.1	Физическая культура	Б1.45.1	2	72	4			4	4				1	1	36							19,4	0			2	0	34	ФВ
													2	1	36							16,8	0			2	0	34	

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

45.2	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.Б1.45.2		328	16			16	16				1	0	36							19,4	0			2	0	34	ФВ
													2	0	36							16,8	0			2	0	34	
													3	0	72							19,4	0			2	0	70	
													4	0	72							15,4	0			2	0	70	
													5	0	36							15,4	0			2	0	34	
													6	0	36							15,4	0			2	0	34	
													7	0	30							15,4	0			2	0	28	
													8	0	10							12,7	0			2	0	8	

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

Обязательная часть. Учебная практика

46	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.46	2	72	2					2		70	4	2	72		Д4					15,4						72	ТОПП
47	Учебная практика: технологическая практика	Б2.47	6	216	2					2		214	5	6	216		Д5					15,4						216	ТОПП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика

48	Производственная практика: технологическая практика	Б2.Б1.48	6	216	2					2		214	7	6	216		Д7					15,4						216	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
49	Производственная практика: организационно-управленческая практика	Б2.В1.49	4	144	2					2		142	8	4	144		Д8					12,7						144	ТОПП
50	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.В1.50	9	324	2					2		322	10	9	324		Д10											324	ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Обязательная часть

51	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.51	3	108								108	10	3	108	Г												108	ТОПП
52	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3.52	6	216								216	10	6	216													216	ТОПП

Факультативные дисциплины

53	Иностранный язык (начальный уровень)	Ф.В1.53	2	72	12	2		6	2	2	2	60	1	2	72		1				1	19,4	2	2		6	2	62	ИЯ
54	Иностранный язык (для продолжающих обучение)	Ф.В1.54	8	288	40	8		32	10			248	3	0	0						19,4	2	2				-2	ИЯ	
													4	2	72		4				4	15,4	2	2		8	2	60	
													5	2	72		5				5	15,4	2	2		8	2	60	
													6	2	72		6				6	15,4	2	2		8	2	60	
													7	2	72		7				7	15,4				8	2	62	
55	Проектная деятельность	Ф.В1.55	6	216	18	6		12	5			198	4	0	0						15,4	2	2				-2	ТОПП	
													5	2	72		5					15,4	2	2		4	2	64	
													6	2	72		6					15,4	2	2		4	2	64	
													7	2	72		7					15,4				4	2	66	
56	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.56	3	108	10	6		4	3			98	5	0	0						15,4	2	2				-2	Филологии	
													6	3	108		6			6		15,4		4		4	4	96	
57	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.57	3	108	14	10		4	4			94	3	0	0						19,4	2	2				-2	ТОПП	
													4	3	108		4				4	15,4		8		4	4	92	

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:

n - по дисциплине в *n*-ом семестре

Kn - комплексный (междисциплинарный) в *n*-ом семестре

Mn - межфакультетский в *n*-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: ЗФ-213

Обозначения зачетов и экзаменов:

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

Дn - дифференцированный зачет в *n*-ом семестре

Г - государственный экзамен

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 594

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	23	29	25	21	23	24	27	25	25	18		
Аудиторных часов в семестр (для ЗО)		88	100	82	72	74	96	72	54	46	0		
Экзаменов	28	4	3	3	2	2	4	3	4	3	0		
Зачетов	29	3	5	4	5	3	1	3	2	2	1		
Курсовых проектов	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0		
Курсовых работ	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0		
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	29	3	4	4	2	3	3	3	3	4	0		
Контрольных работ	23	4	4	3	6	2	1	2	1	0	0		