

"УТВЕРЖДАЮ"

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=BA3927727C83804D819B184852FCF4BA

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль/специализация: Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств

Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5 лет
Квалификация: Бакалавр
СОГЛАСОВАНО

Год начала подготовки: 2025 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=BA3927727C83804D819B184852FCF4BA

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=BA3927727C83804D819B184852FCF4BA

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=BA3927727C83804D819B184852FCF4BA

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=BA3927727C83804D819B184852FCF4BA

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 т. ч. аудиторная										З.Е.	Часов			Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), рефераты	Контрольные работы									
					В контактной форме	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	9			330	1	0	0							19,4	2	2				-2	ИЯ	
													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 России	Б1.2	4	144	42	22		12	18	2	6	102	1	2	72	1					1	19,4	4	14		4	4	41	ИиП	
													2	2	72	2					2	16,8		8			8	4	43	
3	Философия	Б1.3	3	108	10	8		2	3			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	2			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	34	12		16	16	2	4	254	1	4	144	1				1		19,4	4	8		8	2	117	ИМ	
													2	4	144	2				2		16,8		4			8	2	121	
6	Основы экономических знаний	Б1.6	3	108	10	6		4	2			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	18	6		6	5	2	4	90	1	3	108	1				1		19,4	2	6		6	2	85	АиМЛ	
8	Информационные технологии и основы программирования	Б1.8	6	216	26	8	18		5			190	2	0	0						16,8	2	2				-2	ТОПП		
													3	3	108		3			3		19,4	2	4	10			2	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
													4	3	108		4			4		15,4		2	8		2	96	
9	Физика	Б1.9	6	216	28	6	6	6	4	2	8	188	1	3	108	1				1		19,4	4	4	2	2	6	85	ОФ
													2	3	108	2				2		16,8	2	2	4	4	6	83	
10	Неорганическая химия	Б1.10	4	144	18	2	4		3	2	10	126	1	4	144	1				1		19,4	2	2	4		8	121	ХХТ
11	Основы проектной деятельности	Б1.11	4	144	16	4		8	3	2	2	128	1	2	72		1				1	19,4	4	4		4	2	62	АУФ ИМ КМ ПиП Правоведения СиМК СРСА ТЭВН ЭТПЭ
													2	2	72		2				2	16,8				4	2	66	
12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.12	4	144	12	4	8		12			132	3	0	0							19,4	2	2				-2	ХХТ
													4	4	144	4				4		15,4		2	8		5	120	
13	Основы российской государственности	Б1.13	2	72	26	8		12	3	2	4	46	1	2	72	1					1	19,4	2	8		12	2	41	ИиП Философии
14	Органическая химия и основы биохимии	Б1.14	5	180	14	8	6		4			166	1	0	0							19,4	2	2				-2	ХХТ
													2	5	180	2				2		16,8		6	6		6	153	
15	Физическая и коллоидная химия	Б1.15	4	144	10	2	8		3			134	3	0	0							19,4	2	2				-2	ХХТ
													4	4	144	4				4		15,4			8		4	123	
16	Безопасность жизнедеятельности	Б1.16	4	144	12	6		6	9			132	3	0	0							19,4	2	2				-2	БТ
													4	4	144		4				4	15,4		4		6	2	132	
17	Введение в направление	Б1.17	3	108	13	2		2	2	2	7	95	1	3	108		1				1	19,4	2	2		2	7	97	библиотека ТОПП
18	Технология продукции общественного питания	Б1.18	5	180	20	8	8	4	16			160	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													5	5	180	5						15,4		6	8	4	5	148	
19	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.19	11	396	52	20	20	12	24			344	6	0	0							15,4	4	4				-4	ТОПП
													7	5	180		7					15,4	2	10	10	6	4	150	
													8	6	216	8			8			12,7		6	10	6	6	179	
20	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.20	5	180	12	4	8		4			168	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	5	180	9			9			19,4		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
21	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	8	2	6		3			136	6	0	0							15,4	2	2				-2	ПТМ
													7	4	144	7				7		15,4			6		6	123	
22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.22	5	180	14	4		10	5			166	7	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													8	5	180	8				8		12,7		2		10	7	152	
23	Экономика предприятий общественного питания	Б1.23	4	144	12	4		8	4			132	7	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													8	4	144	8				8		12,7		2		8	8	117	
24	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.24	6	216	14	6		8	10			202	8	0	0							12,7	2	2				-2	ТОПП
													9	6	216	9		9			9	19,4		4		8	14	181	
25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.25	4	144	8	4	4		3			136	4	0	0							15,4	2	2				-2	ХХТ
													5	4	144	5				5		15,4		2	4		5	124	
26	Основы здорового питания	Б1.26	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	

27	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.27											3	0	0							19,4	4	4				-4	Иип Ряз
													4	3	108		4					15,4		8		4	2	94	
27.1	Культура научной и деловой речи	Б1.27.1											3	0	0							19,4	2	2				-2	Ряз
													4	1,5	54							15,4		4		2	1	47	
27.2	Культура и личность	Б1.27.2											3	0	0							19,4	2	2				-2	Иип
													4	1,5	54							15,4		4		2	1	47	

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

28	Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции	Б1.В1.28	10	360	30	12	8	10	24			330	6	0	0							15,4	4	4				-4	ТОПП
													7	5	180		7					15,4	2	6	4	6	7	157	
													8	5	180	8				8		12,7		2	4	4	7	154	

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.В1.29	3	108	8	2		6	8			100	8	0	0							12,7	2	2				-2	АУФ
													9	3	108		9				9	19,4				6	8	94	
30	Бережливое производство в индустрии питания	Б1.В1.30	3	108	20	8		12	16			88	5	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													6	3	108	6				6		15,4		6		12	7	74	
31	Товароведение и идентификация продовольственных товаров	Б1.В1.31	4	144	12	4	8		4			132	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													5	4	144		5			5		15,4		2	8		6	128	
32	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.32	4	144	4	2		2	2			140	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													5	4	144	5					5	15,4				2	9	124	
33	Системы менеджмента качества продукции и услуг	Б1.В1.33	4	144	12	6		6	12			132	2	0	0							16,8	2	2				-2	ТОПП
													3	4	144		3					19,4		4		6	7	127	
34	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.34	4	144	12	6	6		4			132	4	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													5	4	144	5				5		15,4		4	6		9	116	
35	Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания	Б1.В1.35	4	144	8	2		6	3			136	3	0	0							19,4	2	2				-2	ТОПП
													4	4	144	4						15,4				6	7	122	
36	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.36	4	144	12	6	6		4			132	5	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													6	4	144		6				6	15,4		4	6		8	126	
37	Нутрициология и технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.37	5	180	10	4	6		3			170	5	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													6	5	180		6			6		15,4		2	6		6	166	
38	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.38	4	144	18	6	12		6			126	5	0	0							15,4	2	2				-2	ПТМ
													6	4	144	6				6		15,4		4	12		5	114	
39	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.39	4	144	8	4		4	3			136	6	0	0							15,4	2	2				-2	ТОПП
													7	4	144		7			7		15,4		2		4	6	132	
40	Маркетинг предприятий питания	Б1.В1.40	4	144	8	4		4	3			136	8	0	0							12,7	2	2				-2	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
													9	4	144		9			9		19,4		2		4	5	133	
41	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	Б1.В1.41	8	288	38	14		24	8			250	7	0	0						15,4	4	4					-4	ТОПП
													8	4	144		8		8		12,7	2	10		12	8	114		
													9	4	144	9					19,4				12	4	119		
42	Менеджмент предприятий питания	Б1.В1.42	4	144	8	4		4				136	5	0	0						15,4	2	2					-2	ТОПП
													6	4	144		6				6	15,4		2		4	4	134	

Часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору)

43.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.43.1	3	108	4	2		2	2			104	2	0	0						16,8	2	2					-2	ТОПП
													3	3	108		3		3		19,4				2	9	97		
43.2	История отечественной и зарубежной реставрации	Б1.В2.43.2											2	0	0						16,8	2	2					-2	ТОПП
													3	3	108		3		3		19,4				2	9	97		

По выбору 1 из 2

44.1	Социальное питание	Б1.В2.44.1											8	0	0						12,7	2	2					-2	ТОПП
													9	4	144	9			9		19,4				8	6	121		
44.2	Системы искусственного интеллекта	Б1.В2.44.2											8	0	0						12,7	2	2					-2	ЭИ
													9	4	144	9			9		19,4				8	6	121		

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

45	Физическая культура и спорт	Б1.45	2	400	20			20	7			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	28		5					15,4	0			2	0	26	

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	36		7					15,4	0			2	0	34	
													8	0	12		8					12,7	0			2	0	10	

Обязательная часть модуля "Физическая культура и спорт"

45.1	Физическая культура	Б1.45.1	2	72	4			4	2				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	5				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	28							15,4	0			2	0	26	
													6	0	36							15,4	0			2	0	34	
													7	0	36							15,4	0			2	0	34	
													8	0	12							12,7	0			2	0	10	

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													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	Проектная деятельность	Ф.В1.53	10	360	40	10		30	9			320	2	0	0							16,8	2	2				-2	ТОПП
													3	2	72		3					19,4	2	2		6	2	62	
													4	2	72		4					15,4	2	2		6	2	62	
													5	2	72		5					15,4	2	2		6	2	62	
													6	2	72		6					15,4	2	2		6	2	62	
													7	2	72		7					15,4				6	2	64	
54	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.54	3	108	10	6		4	3			98	5	0	0							15,4	2	2			0	-2	Филологии
													6	3	108		6			6		15,4		4		4	5	95	
55	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.55	3	108	8	4		4	4			100	3	0	0							19,4	2	2				-2	ТОПП
													4	3	108		4				4	15,4		2		4	5	97	

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-513, ЗФ-613

Обозначения зачетов и экзаменов:

n - зачет или экзамен в n -ом семестре

$Дn$ - дифференцированный зачет в n -ом семестре

Γ - государственный экзамен

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 674

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	24	22	21	27	30	20	24	28	26	18		
Аудиторных часов в семестр (для ЗО)		100	84	82	92	74	88	70	88	54	0		
Экзаменов	29	6	4	1	3	4	2	1	4	4	0		
Зачетов	29	2	2	5	5	3	3	4	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	0	1	1	0		
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	29	4	3	3	3	4	4	2	4	2	0		
Контрольных работ	17	4	3	2	3	1	2	0	0	2	0		