

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.11.2024 18:42:06  
Университетский электронный документооборот  
7bfb7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского"

План одобрен Ученым советом  
Протокол № 7 от 28.02.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

## 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Кафедра: Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой  
Факультет: Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024  
Учебный год 2024-2025  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная форма  
Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
22.008	СПЕЦИАЛИСТ ПО МАРКЕТИНГОВЫМ ИССЛЕДОВАНИЯМ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
технологический
организационно-управленческий
проектный
научно-исследовательский

### СОГЛАСОВАНО

проректор по учебно-методической работе / Крылова Л.В./  
декан / Кощавка И.В./  
заведующий кафедрой / Антошина К.А./



УТВЕРЖДАЮ

ректор

Дрожжина С.В.

02 2024 г.





Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	30 4/6	29 4/6	27 4/6	27 3/6	25 4/6	141 1/6
	<i>в том числе ДО</i>						
Э	Экзаменационные сессии	5 5/6	5 4/6	7 1/6	7 2/6	7	33
	<i>в том числе ДО</i>						
У	Учебная практика		4				4
	<i>в том числе ДО</i>						
Н	Научно-исслед. работа						
	<i>в том числе ДО</i>						
П	Производственная практика			4	4		8
	<i>в том числе ДО</i>						
Пд	Преддипломная практика					2	2
	<i>в том числе ДО</i>						
ПА	Повторная, вторая повторная промежуточная аттестация						
	<i>в том числе ДО</i>						
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					5	5
	<i>в том числе ДО</i>						
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					1	1
	<i>в том числе ДО</i>						
К	Каникулы	14 5/6	12 1/6	12 4/6	12 4/6	10 5/6	63 1/6
К	Продолжительность каникул	104 дн	85 дн	88 дн	88 дн	75 дн	440 дн
	<i>в том числе ДО</i>						
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	4/6 (4 дн)	4/6 (4 дн)	4/6 (4 дн)	5/6 (5 дн)	4/6 (4 дн)	5 5/6 (21 дн)
	<i>в том числе ДО</i>						
Продолжительность обучения		не менее 12 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед.	не менее 12 нед.	более 39 нед.	
Итого		52	52 1/6	52 1/6	52 2/6	52 1/6	260 5/6



+	Б1.О.35	Биохимия	3					3	3	3	108	108	15.6	12	84.4	8			3			34	Кафедра естествознания и безопасности жизнедеятельности	
+	Б1.О.36	Прикладная механика		3				3	4	4	144	144	13.45	12	128.55	2			4			33	Кафедра инженерных дисциплин	
+	Б1.О.37	Педагогика		5					2	2	72	72	17.45	16	52.55	2					2	15	Кафедра философии	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									69	69	2484	2484	470.6	412	1904.4	104			4	15	26	24		
+	Б1.В.01	Микробиология пищевых продуктов	3					3	3	3	108	108	19.6	16	80.4	8			3			41	Кафедра товароведения	
+	Б1.В.02	Этнические кухни		5				5	2	2	72	72	25.45	24	44.55	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой	
+	Б1.В.03	Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства		5				5	2	2	72	72	17.45	16	52.55	2					2	62	Кафедра сервиса и гостиничного дела	
+	Б1.В.04	Автоматизация производственных процессов		4				4	3	3	108	108	13.15	12	92.85	2				3		33	Кафедра инженерных дисциплин	
+	Б1.В.05	Гражданское строительство.Дизайн предприятий ресторанного хозяйства		4				4	3	3	108	108	13.15	12	92.85	2				3		62	Кафедра сервиса и гостиничного дела	
+	Б1.В.06	Организация производства на предприятиях питания	4					4	3	3	108	108	23.9	20	76.1	8				3		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой	
+	Б1.В.07	Организация обслуживания на предприятиях питания	5					5	3	3	108	108	15.3	12	84.7	8					3	62	Кафедра сервиса и гостиничного дела	
+	Б1.В.08	Товароведение продовольственных товаров		4				4	3	3	108	108	8.85	8	92.15	2				3		41	Кафедра товароведения	
+	Б1.В.09	Специальные виды обслуживания в предприятиях питания		5				5	3	3	108	108	13.15	12	92.85	2					3	62	Кафедра сервиса и гостиничного дела	
+	Б1.В.10	Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве	4					4	2	2	72	72	19.6	16	44.4	8					2	21	Кафедра бухгалтерского учёта	
+	Б1.В.11	Стандартизация, метрология, сертификация		4				4	2	2	72	72	11.15	10	58.85	2					2	62	Кафедра сервиса и гостиничного дела	
+	Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	3					3	3	3	108	108	15.6	12	84.4	8				3		31	Кафедра оборудования пищевых производств	
+	Б1.В.13	Оборудование предприятий общественного питания	3	3				33	5	5	180	180	35.35	30	134.65	10				5		31	Кафедра оборудования пищевых производств	
+	Б1.В.14	Тепло- и хладотехника		3				3	2	2	72	72	17.45	16	52.55	2					2	32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>3</b>					<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>17.45</b>	<b>16</b>	<b>52.55</b>	<b>2</b>					2			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований		3					2	2	72	72	17.45	16	52.55	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Патентование		3					2	2	72	72	17.45	16	52.55	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>5</b>					<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>13.15</b>	<b>12</b>	<b>92.85</b>	<b>2</b>					3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Барное дело		5					5	3	3	108	108	13.15	12	92.85	2					3	62	Кафедра сервиса и гостиничного дела
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология напитков		5					5	3	3	108	108	13.15	12	92.85	2					3	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>					<b>55</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>48.75</b>	<b>44</b>	<b>157.25</b>	<b>10</b>					6		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии продукции общественного питания	5	5					55	6	6	216	216	48.75	44	157.25	10					6	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.03.02	Конструирование продуктов питания	5	5					55	6	6	216	216	48.75	44	157.25	10					6	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>	<b>2</b>					<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>20.3</b>	<b>14</b>	<b>115.7</b>	<b>8</b>				4			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы кулинарного мастерства	2					2	2	4	4	144	144	20.3	14	115.7	8				4		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.04.02	Отечественная и зарубежная кулинария	2					2	2	4	4	144	144	20.3	14	115.7	8				4		61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					<b>44</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>62.85</b>	<b>56</b>	<b>215.15</b>	<b>10</b>					8		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технология мучных и кондитерских изделий	4	4					44	8	8	288	288	62.85	56	215.15	10					8	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология продуктов детского питания	4	4					44	8	8	288	288	62.85	56	215.15	10					8	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)</b>	<b>5</b>						<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>21.75</b>	<b>20</b>	<b>84.25</b>	<b>2</b>					3		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения		5					5	3	3	108	108	21.75	20	84.25	2					3	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология продуктов функционального назначения		5					5	3	3	108	108	21.75	20	84.25	2					3	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой

+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)</b>						4	2	2	72	72	24.05	22	45.95	2					2		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Пищевые и диетические добавки						4	2	2	72	72	24.05	22	45.95	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.07.02	Нутрициология						4	2	2	72	72	24.05	22	45.95	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)</b>						5	2	2	72	72	13.15	12	56.85	2					2		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Общие технологии пищевых производств						5	2	2	72	72	13.15	12	56.85	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
-	Б1.В.ДВ.08.02	Промышленная технология продукции общественного питания						5	2	2	72	72	13.15	12	56.85	2					2	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
<b>Блок 2.Практика</b>									21	21	756	756	154		602				6	6	6	3	
<b>Обязательная часть</b>									21	21	756	756	154		602				6	6	6	3	
+	Б2.О.01(У)	Учебная ознакомительная практика						2	6	6	216	216	144		72				6			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика						3	6	6	216	216	4		212				6			61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б2.О.03(П)	Производственная организационно-управленческая практика						4	6	6	216	216	4		212						6	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б2.О.04(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа						5	3	3	108	108	2		106						3	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>									9	9	324	324	36	8	288							9	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы технологии продуктов питания, Пищевые технологии, Технология продукции общественного питания, Санитария и гигиена)						5	1.5	1.5	54	54	12	8	42						1.5	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						5	7.5	7.5	270	270	24		246						7.5	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>									8	8	288	288	12.9	12	275.1				2	3	3		
+	ФТД.01	Альтернативные виды питания населения						4	3	3	108	108	4.3	4	103.7						3	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	ФТД.02	Технологии дизайна продукции ресторанного хозяйства						5	3	3	108	108	4.3	4	103.7						3	61	Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой
+	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта						3	2	2	72	72	4.3	4	67.7				2			52	Кафедра информационных систем и технологий управления