

Утверждаю

Первый проректор

профессор

Расторгуев Г.И.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль/специализация: Технология и организация ресторанного сервиса

Группы: 3Ф-313, 3Ф-413, 3Ф-613, ЭМз-210, ЭМз-310

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5 лет

Квалификация: Бакалавр

Год набора: 2012

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	в зачетных единицах	Объем работы							Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс		Кафедра, ведущая дисциплину																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
				в часах							Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания, рефераты	Контрольные работы			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр	11 семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
				Всего	в т. ч. аудиторная																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
					В контактной форме	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации																		Самостоятельная работа																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Число недель теоретического обучения в семестре																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	396	72	8		38	12	8	18	324					4	1 2 3	4 10 6 2 14 12 2 16 14 6 6														ИЯ
2	История	Б1.2	3	108	16	6		6	4	2		92				1	1	4 2 2 12 6 3 108															ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	26	8		6	4	2	10	82				4		Д4															Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	17	4		6	4	2	5	91				2		Д2	2 2 2 8 6 3 108														УПП
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	19	6		6	4	2	5	89				5		5															ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	56	12	24		16	4	16	304				1 2	2	Д1	4 20 12 4 16 5 180 5 180														ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	62	16		24	24	4	18	298				2 3	2 3		2 2 2 20 12 6 216 4 144														АиМП
8	Физика	Б1.8	7	252	56	12	16		4	4	24	196				1 2	1 2		4 16 8 4 12 8 4 144 3 108														ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	26	6	8		4	2	10	82				2	2		2 2 4 12 8 3 108														ХХТ
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	21	6	8		4	2	5	87				3		3	2 2 4 12 8 3 108														ХХТ
11	Органическая химия и основы биохимии	Б1.11	6	216	48	14	16		8	4	14	168				3 4	4	Д3	2 2 2 16 8 4 12 8 4 144 2 72														ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	28	8	12		4	2	6	152				4	4		2 2 2 16 8 4 12 8 4 144 2 72 5 180														ХХТ

уу: 40

13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	5	180	36	10	16		16	2	8	144				5	5						2	2	8	24	16								ТОПП	
14	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.14	4	144	29	8	12		12	2	7	115				6	6								2	2	6	18	12						ХХТ	
15	Безопасность жизнедеятельности	Б1.15	3	108	20	4		4	2	2	10	88				3		3				2	2	2	6	4		4	144						БТ	
16	Введение в направление	Б1.16	3	108	15	2		4	2	2	7	93					1			2	6	4												библиотека ТОПП		
17	Технология продукции общественного питания	Б1.17	4	144	29	8	8	4	4	2	7	115				6	6								2	2	6	18	8						ТОПП	
18	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.18	6	216	41	8	16	4	6	2	11	175		7			7Г									2	2	6	26	16					ТОПП	
19	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.19	4	144	27	6	8		4	2	11	117				9	9												2	2	4	12	8		ТОПП	
20	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.20	4	144	23	6	8		4	2	7	121				7	7								2	2	4	12	8						ПТМ	
21	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	24	6	8		4	2	8	120				8	8										2	2	4	12	8				ПТМ	
22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.22	5	180	41	12		14	12	4	11	139		10			10Г	9											2	2	4	14	8	10	6	ТОПП
23	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.23	5	180	26	6		8	4	2	10	154	9				9Г												2	2	4	12	8		ТОПП	

24	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.24	3	108	20	4		8	4	2	6	88				1		1																ИиП РЯз
24.1	Культура научной и деловой речи	Б1.24.1																																РЯз
24.2	Культура и личность	Б1.24.2																																ИиП

25	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.25	3	108	28	4		8	4	4	12	80				3		2	3		4	4		8	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
----	----------------------------------------------------	-------	---	-----	----	---	--	---	---	---	----	----	--	--	--	---	--	---	---	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Вариативная часть

26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	3	108	19	2		6	4	2	9	89				1		Д1																ИГ
27	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.27	4	144	23	4		6	4	2	11	121				3	3																	ТОПП
28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.28 ПР	5	180	25	6		8	6	2	9	155				4	4																	ТОПП

29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	24	6		8	6	2	8	120				6		Д6						2	2	4	12	8							ТОП		
30	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.30	5	180	29	8	8		6	2	11	151				5	5							2	2	6	14	8							ТОП		
31	Основы кулинарии	Б1.В1.31	3	108	20	6	8		4	2	4	88						5						2	2	4	12	8							ТОП		
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	23	2	12		4	2	7	121				6	6								2	2	12	12							ТОП		
33	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.33	4	144	27	6		10	6	2	9	117				6	6								2	2	4	14	10							ТОП	
34	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.34	4	144	22	6	6		4	2	8	122				7		Д7								2	2	4	10	6						ТОП	
35	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.35 НИС	3	108	24	6	8		4	2	8	84				8	8										2	2	4	12	8					ТОП	
36	Экономика предприятий общественного питания	Б1.В1.36	4	144	26	6		8	4	2	10	118				7	7								2	2	4	12	8							ТОП	
37	Основы строительства и инженерное оборудование	Б1.В1.37	3	108	21	6		8	4	2	5	87				9		9											2	2	4	12	8				ТОП
38	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.38	3	108	22	2	12		8	2	6	86				9		9											2	2	12	12					ТОП
39	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.39	4	144	23	6		8	6	2	7	121				9	9												2	2	4	12	8				ТОП
40	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.40	3	108	23	6		8	6	2	7	85				10	10																			ТОП	

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

41.1	Кухня народов мира	Б1.В2.41. 1 ПРТЕХ	4	144	23	6	8		4	2	7	121				8		Д8							2	2	4	12	8						ТОП
41.2	Русская кухня	Б1.В2.41. 2 ПРТЕХ																																	ТОП

По выбору 1 из 2

42.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.42. 1 ОУ	4	144	21	4		6	4	2	9	123				4		Д4				2	2	2	8	6									ТОП
42.2	История отечественной и зарубежной реставрации	Б1.В2.42. 2 ОУ																																	ТОП

По выбору 1 из 2

43.1	Социальное питание	Б1.В2.43. 1 ОУ	3	108	17	4		6	4	2	5	91				8		8							2	2	2	8	6						ТОП
43.2	Экономика и организация независимых ресторанов	Б1.В2.43. 2 ОУ																																	ТОП
43.3	Экономика и организация сетевых ресторанов	Б1.В2.43. 3 ОУ																																	ТОП

По выбору 1 из 3

44.1	Менеджмент предприятий питания	Б1.В2.44.1 ОУ	3	108	18	2		6	8	2	8	90			8		8						2	2		6	6					ТОП
44.2	Налоги и налогообложение	Б1.В2.44.2 МАР																							3	108						ТОП

По выбору 1 из 2

45.1	Основы научных исследований и математическое моделирование технологических процессов	Б1.В2.45.1 НИС	4	144	25	6	10		16	2	7	119			6		Д6						2	2		4	14	10				ТОП
45.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.45.2 ПРТЕХ																								4	144					ТОП

По выбору 1 из 2

46.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.46.1 ОУ	3	108	33	12		12	10	2	7	75					8								2	2		10	22	12				ТОП
46.2	Формирование профессиональной команды	Б1.В2.46.2 ОУ																											3	108				ТОП

По выбору 1 из 2

47.1	Холодильная технология	Б1.В2.47.1 ПРТЕХ	2	72	23	4	8		4	2	9	49			5		Д5						2	2		2	10	8				ТФ
47.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.47.2 ОУ																								2	72					ТОП

По выбору 1 из 2

48.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.48.1 ПРТЕХ	3	108	22	4	8		6	2	8	86			9		9								2	2		2	10	8		ТОП
48.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.48.2 ОУ																									3	108				ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеестровые модули

49	Физическая культура и спорт	Б1.49	2	400	20			20	20			380						1 2 3 4 5 6 7 8	4 4 1 72	4 4 1 72	2 2 72	2 2 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 36	2 2 12				ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	----	--	--	----	----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----------------------	-------------	-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

49.1	Физическая культура	Б1.49.1	2	72	4			4	4									2 2 1 36	2 2 1 36												ФВ
------	---------------------	---------	---	----	---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

49.2	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.В1.49.2		328	16			16	16									2 2 36	2 2 36	2 2 72	2 2 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 36	2 2 12					ФВ
------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--	-----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

Вариативная часть. Учебная практика

[illegible]

Вариативная часть. Производственная практика

52	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.52	6	216	2				2	214					Д7							6	216						ТОПП
53	Производственная практика: технологическая практика	Б2.В1.53	4	144	2				2	142					Д8								4	144					ТОПП
54	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.54	9	324	2				2	322					Д10											9	324		ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

[illegible]

Факультативные дисциплины

57	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.57	3	108	12	4		6	6	2		96			4		4				2	2	2	8	6									Филологи и
58	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.58	3	108	12	4		6	6	2		96			5		5					2	2	2	8	6								ТОПП

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
Индив	Практи ки
З.Е.	Часов в з.к.

Обозначения курсовых проектов:

n - дисциплинарный в n -ом семестре
 Kn - комплексный (междисциплинарный) в n -ом семестре
 Mn - межкафедры в n -ом семестре

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - *n*-ом семестре
Дп - дифференцированный зачет в *n*-ом семестре
Г - входит в государственный экзамен
К - кандидатский экзамен





Часов всего: 8968 Часов аудиторных 818

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24		
Аудиторных часов в семестр (для ЗО)		94	98	96	90	92	98	74	88	86	22		
Экзаменов	28	2	4	2	4	2	4	3	2	3	2		
Зачетов	34	5	3	5	3	4	2	2	5	4	1		
Курсовых проектов	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0		
Курсовых работ	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1		
РГЗ, рефераты	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Контрольных работ	47	5	5	6	6	5	6	3	5	5	1		

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Дисциплины (модули)	204
Базовая часть	122
Вариативная часть	82
в том числе по выбору	26
Практики	27
Вариативная часть	27
Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	240

Ответственный за образовательную программу
 Декан факультета мехатроники и автоматизации
 Директор института дистанционного обучения
 Заведующий кафедрой технология и организация пищевых производств

Рожdestвенская Л. Н.
 Щуров Н. И.
 Рояк М. Э.
 Рожdestвенская Л. Н.



Образовательная программа принята ученым советом факультета мехатроники и автоматизации, протокол №11 от 18.12.2015