

Утверждаю
Первый проректор
профессор



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

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5 лет

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2013 и последующие

№ 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	Расчетно-графические задания (работы), 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 контактной форме	в т. ч. аудиторная						Самостоятельная работа																				
						Лекции	Лабор. 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	31		

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	396	89	8		38	12	8	35	307					4	123	4 10 6 2 72 3 108	2 14 12 3 108	2 16 14 3 108	6 6									ИЯ
2	История	Б1.2	3	108	24	6		6	4	2	10	84				1	1		4 12 6 3 108												ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	26	8		6	4	2	10	82				4		Д4			2 2 6 12 6 3 108										Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	22	4		6	4	2	10	86				2		Д2	2 2 8 6 3 108												УПП
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	23	6		6	4	2	9	85				5		5			2 2 4 10 6 3 108										ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	72	12	24		16	4	32	288				12	2	Д1	4 20 12 4 16 5 180 5 180	4 16 12 6 216 4 144											ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	82	16		24	24	4	38	278				23	23		2 2 6 20 12 6 216 4 144												АиМЛ
8	Физика	Б1.8	7	252	57	12	16		4	4	25	195				12	12		4 16 8 4 12 8 4 144 3 108												ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	34	6	8		4	2	18	74				2	2		2 2 4 12 8 3 108												ХХТ
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	25	6	8		4	2	9	83				3		3			2 2 4 12 8 3 108										ХХТ

УЧ. 10

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	31
11	Органическая химия и основы биохимии	Б1.11	6	216	54	14	16		8	4	20	162				3 4	4	ДЗ		2 2	6 2 16 4 144 8 4 12 2 72									ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	38	8	12		4	2	16	142				4	4				6 2 18 5 180 12									ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	5	180	44	10	16		16	2	16	136				5	5				2 2 8 24 16 5 180									ТОПП
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	20	4		4	2	2	10	88				3		3		2 2	2 6 4 3 108									БТ
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	18	2		4	2	2	10	90						1	2 6 4 3 108											библио- ка ТОП
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	35	8	8	4	4	2	13	109				6	6					2 2 6 18 8 4 4 144								ТОПП
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	6	216	49	8	16	4	6	2	19	167		7			7					2 2 6 26 16 4 5 216								ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	6	216	30	6	8		4	2	14	186		9			9								2 2 4 12 8 6 216					ТОПП
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	30	6	8		4	2	14	114				8	8							2 2 4 12 8 4 144					ПТМ	
20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.20	5	180	40	10		12	12	2	16	140				9	9							2 2 6 20 12 5 180					ТОПП	
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	30	6		8	4	2	14	114				7	7						2 2 4 12 8 4 144							ТОПП
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	38	6		8	4	2	22	178	10				10									2 2 4 12 8 6 216				ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	24	4		8	4	2	10	84				1		1	4 12 8												ИиП РЯЗ
23.1	Культура научной и деловой речи	Б1.23.1																	3 108												РЯЗ
23.2	Культура и личность	Б1.23.2																													ИиП

24	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.24	3	108	26	4		8	4	2	12	82				3		3	4 4	8 8											ПиП СРСА
24.1	Организационная психология	Б1.24.1																	3 108												ПиП
24.2	Социальные технологии	Б1.24.2																													СРСА

Вариативная часть

25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.Б1.25	4	144	35	8	12		12	2	13	109				6	6					2 2	6 18 12								ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.Б1.26	3	108	20	2		6	4	2	10	88				1		Д1	2 8 6												ИГ

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	31
27	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.27	4	144	26	4		6	4	2	14	118				3	3			2	2	2	8	6						ТОП
28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.28	5	180	33	6		8	6	2	17	147				4	4			2	2	4	12	8						ТОП
29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	28	6		8	6	2	12	116				6		Д6					2	2	4	12	8			ТОП
30	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.30	5	180	35	8	8		6	2	17	145				5	5					2	2	6	14	8				ТОП
31	Основы кулинарии	Б1.В1.31	3	108	25	6	8		4	2	9	83						5				2	2	4	12	8				ТОП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	30	2	12		4	2	14	114				6	6						2	2	12	12				ТОП
33	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.33	4	144	31	6		10	6	2	13	113				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	27	6	6		4	2	13	117				7		Д7					2	2	4	10	6			ТОП
35	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.35	3	108	26	6	8		4	2	10	82				8	8							2	2	4	12	8		ТОП
36	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.36	4	144	30	6	8		4	2	14	114				7	7						2	2	4	12	8			ПТМ
38	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.38	3	108	25	2	12		8	2	9	83				9		9							2	2	12	12		ТОП
39	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.39	4	144	30	6		8	6	2	14	114				9	9								2	2	4	12	8	ТОП
40	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.40	3	108	26	6		8	6	2	10	82				8	8							2	2	4	12	8		ТОП

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

41.1	Кухня народов мира	Б1.В2.41.1	4	144	28	6	8		4	2	12	116				8		Д8						2	2	4	12	8		ТОП
41.2	Национальные кухни народов России	Б1.В2.41.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

42.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.42.1	4	144	25	4		6	4	2	13	119				4		Д4			2	2	2	8	6					ТОП
42.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.В2.42.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

43.1	Социальное питание	Б1.В2.43.1	3	108	22	4		6	4	2	10	86				9		9							2	2	2	8	6	ТОП
43.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.43.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

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	31	
44.1	Менеджмент предприятий питания	Б1.В2.44.1	3	108	20	2		6	8	2	10	88				8		8							2	2	6	6			ТОП
44.2	Бухгалтерский учет	Б1.В2.44.2																								3	108				АУФ

По выбору 1 из 2

45.1	Основы научной работы	Б1.В2.45.1	4	144	28	6	8		6	2	12	116			6		Д6						2	2	4	12	8			ТОП
45.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.45.2																							4	144				ТОП

По выбору 1 из 2

46.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.46.1	3	108	25	6		8	10	2	9	83					8							2	2	4	12	8		ТОП
46.2	Корпоративная этика	Б1.В2.46.2																								3	108			ТОП

По выбору 1 из 2

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

По выбору 1 из 2

48.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.48.1	3	108	23	4		8	6	2	9	85			9		9								2	2	2	10	8	ТОП
48.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.48.2																								3	108			ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

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

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

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

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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ФВ
																		36	36	72	72	28	36	36	12						

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

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	31
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Вариативная часть. Учебная практика

50	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.В1.50	2	72	2					2		70					4														ТОП
51	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Б2.В1.51	6	216	2					2		214					Д5					2	72								ТОП
																							6	216							

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

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

55	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.55	3	108								108						Г													3	108		ТОП	
56	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.56	6	216								216																				6	216		ТОП

Факультативные дисциплины

57	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.57	3	108	22	4		6	6	2	10	86				4		4				2	2		2	8	6					Филол
58	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.58	3	108	22	4		6	6	2	10	86				5		5					2	2		2	8	6				ТОП
																									3	108						

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
Практики	
З.Е.	Часов всего

Обозначения курсовых проектов:

п - по дисциплине в п-ом семестре
Кл - комплексный (междисциплинарный) в п-ом семестре
Мл - 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: ЗФ-313, ЗФ-413, ЗФ-613, ЗФ-713

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - зачет или экзамен в п-ом семестре
Дп - дифференцированный зачет в п-ом семестре
Г - государственный экзамен




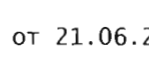
Часов всего: 8968 Часов аудиторных 788 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,6

		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 30)		94	98	96	90	92	96	74	80	76	12		
Экзаменов	28	2	4	2	4	2	4	3	3	3	1		
Зачетов	31	5	2	5	3	4	2	2	4	3	1		
Курсовых проектов	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
Курсовых работ	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0		
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Контрольных работ	46	5	5	6	6	5	6	3	5	5	0		

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1 Дисциплины (модули)	204
Базовая часть	121
Вариативная часть	83
в том числе по выбору	26
Блок 2. Практики	27
Вариативная часть	27
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	240

Ответственный за образовательную программу
 Декан факультета бизнеса
 Директор института дистанционного обучения
 Заведующий кафедрой технологии организации пищевых производств

 Рождественская Л. Н.
 Хайруллина М. В.
 Рояк М. Э.
 Рождественская Л. Н.



Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №6 от 21.06.2017