



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

Форма обучения: очная
Срок обучения: 4 года
Квалификация: Бакалавр
Год начала подготовки: 2014 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										Самостоятельная работа						Курсовые проекты		Курсовые работы		Расчётно-графические задания (работы), рефераты		Контрольные работы		Число недель теоретического обучения в семестре												
				в т. ч. аудиторная																																				
				Всего	В контактной форме			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	18		18		18		18		14		18		18		8						31	

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	396	242			216	72	8	18	154					4	1 2 3	2 2 2 72	4 4 3 108	4 4 3 108	2 2 3 108									ИЯ
2	История	Б1.2	3	108	61	36		18	12	2	5	47				2	2		2 3 1 3 108												ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	66	36		18	12	2	10	42				4		Д4				2 3 1 3 108									Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	61	36		18	10	2	5	47			2			Д2		2 3 1 3 108											УПП
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	61	36		18	12	2	5	47			3			3			2 3 1 3 108										ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	166	36	108		16	4	18	194			1 2		1 2		1 4 3 1 4 3 5 180 5 180												ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	202	72		108	24	4	18	158			1 2	1 2	1 2		2 6 4 2 6 216 4 144												ИМ
8	Физика	Б1.8	7	252	128	36	36	36	20	4	16	124			1 2		1 2		1 3 1 1 3 1 4 144 3 108												ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	66	18	36		16	2	10	42				1	1		1 3 2 3 108												ХХТ
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	79	36	36		12	2	5	29			2		2		2 4 2 3 108												ХХТ

уч. Мов

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	144	54	72		24	4	14	72			3	2	3	Д2		2 4 2 1 3 2										ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	104	36	54		20	4	10	76			4		4	Д3		3 108 3 108	1 2 1 1 3 2									ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	5	180	100	54	36		16	2	8	80			4		4				2 72 3 108	3 5 2								ТОПП
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	66	36		18		2	10	42				3		3		2 3 1 3 108										БТ
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	45	18		18	10	2	7	63						1	1 2 1 3 108											библиотека ТОПП
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	65	28	14	14	16	2	7	79					5					2 4 1 4 144								ТОПП
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	6	216	121	36	54	18	24	2	11	95		6			6						2 6 1 6 216							ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	6	216	85	36	36		20	2	11	131		7			7							2 4 2 6 216						ТОПП
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	82	36	36		20	2	8	62			6		6						2 4 2 4 144							ПТМ
20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.20	5	180	101	36		54	16	2	9	79			7		7							2 5 3 5 180						ТОПП
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	84	36		36	24	2	10	60			6		6						2 4 2 4 144							ТОПП
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	62	16		32	18	2	12	154	8				8								2 6 4 6 216					ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	60	16		36	16	2	6	48				1		1	1 3 2 3 108											ИиП РЯз
23.1	Культура научной и деловой речи	Б1.23.1																												РЯз
23.2	Культура и личность	Б1.23.2																												ИиП

24	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.24	3	108	60	16		36	40	2	6	48				3		3			1 3 2 3 108									ПиП СРСА
24.1	Организационная психология	Б1.24.1																												ПиП
24.2	Социальные технологии	Б1.24.2																												СРСА

Вариативная часть

25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.Б1.25	4	144	65	28	28		12	2	7	79			5		5						2 4 2 4 144							ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.Б1.26	3	108	65	18		36	12	2	9	43				1		Д1	1 3 2 3 108											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	67	36		18	12	2	11	77					3				² 3 4 144									ТОПП
28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.28	5	180	83	36		36	12	2	9	97			3		3				² 4 5 180									ТОПП
29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	66	28		28	12	2	8	78			5			Д5					² 4 4 144							ТОПП
30	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.30	5	180	103	54	36		24	2	11	77			4		4				³ 5 5 180									ТОПП
31	Основы кулинарии	Б1.В1.31	3	108	78	36	36		24	2	4	30					4				² 4 3 108									ТОПП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	65	14	42		24	2	7	79					5					¹ 4 4 144								ТОПП
33	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.33	4	144	67	28		28	24	2	9	77					5					² 4 4 144								ТОПП
34	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.34	4	144	82	36	36		20	2	8	62						Д6						² 4 4 144						ТОПП
35	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.35	3	108	64	36	18		12	2	8	44			7		7							² 3 3 108						ТОПП
36	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.36	4	144	81	36	36		20	2	7	63			6		6						² 4 4 144							ПТМ
37	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.37	3	108	62		54	18	2	6	46							7							³ 3 3 108					ТОПП
38	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.38	4	144	58	16		32	16	2	8	86			8		8								² 6 4 144					ТОПП
39	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.39	3	108	63	18		36	16	2	7	45			7		7							¹ 3 3 108						ТОПП

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

40.1	Кухня народов мира	Б1.В2.40.1	4	144	81	36	36		24	2	7	63			6			Д6						² 4 4 144						ТОПП
40.2	Национальные кухни народов России	Б1.В2.40.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

41.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.41.1	4	144	67	36		18	16	2	11	77			3		3				² 3 4 144									ТОПП
41.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.В2.41.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

42.1	Социальное питание	Б1.В2.42.1	3	108	56	16		32	16	2	6	52			8			Д8							² 6 3 108					ТОПП
42.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.42.2																												ТОПП

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
43.1	Менеджмент предприятий питания	Б1.В2.43.1	3	108	64	18		36	8	2	8	44						7							1 3 2 3 108					ТОП
43.2	Бухгалтерский учет	Б1.В2.43.2																												АУФ

По выбору 1 из 2

44.1	Основы научной работы	Б1.В2.44.1	4	144	79	28	42		16	2	7	65			5			Д5						2 5 3 4 144						ТОП
44.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.44.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

45.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.45.1	3	108	63	18		36	10	2	7	45						7							1 3 2 3 108					ТОП
45.2	Корпоративная этика	Б1.В2.45.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

46.1	Холодильная технология	Б1.В2.46.1	2	72	47	18	18		8	2	9	25						Д4					1 2 1 2 72							ТТФ
46.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.46.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

47.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.47.1	3	108	64	18		36	8	2	8	44			7			7							1 3 2 3 108					ТОП
47.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.47.2																												ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

48	Физическая культура и спорт	Б1.48	2	400	400			400	272										1 2 3 4 5 6 7 8	4 4 1 72	4 4 1 72	4 4 72	4 4 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12			ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------------	-------------	-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

48.1	Физическая культура	Б1.48.1	2	72	72			72	72										2 2 1 36	2 2 1 36											ФВ
------	---------------------	---------	---	----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

48.2	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.В1.48.2		328	328			328	200										2 2 36	2 2 36	4 4 72	4 4 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12				ФВ
------	---	------------	--	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	--	----

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

49	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.В1.49	2	72	2					2	70						2			2	72										топп
50	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Б2.В1.50	6	216	2					2	214						Д4						6	216							топп

Вариативная часть. Производственная практика

51	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.51	6	216	2					2	214						Д5						6	216							ТОПП	
52	Производственная практика: технологическая практика	Б2.В1.52	4	144	2					2	142						Д6							4	144							ТОПП
53	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.53	9	324	2					2	322						Д8									9	324					ТОПП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

54	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.54	3	108							108						Г									3	108					топп
55	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.55	6	216							216															6	216					топп

Факультативные дисциплины

56	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.56	3	108	61	18		36	18	2	5	47			6		Д6							1	3	2						Филология и
57	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.57	3	108	61	36		18	18	2	5	47					4						2	3	1							топп

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

Обозначения курсовых проектов:

п - по дисциплине в п-ом семестре

Кп - комплексный (междисциплинарный) в п-ом семестре

Мп - 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: ФБТХ-71, ФБТХ-72, ЭМ-410, ЭМ-411, ЭМ-510, ЭМ-511, ЭМ-610, ЭМ-611

Обозначения зачетов и экзаменов:

п - зачет или экзамен в п-ом семестре

Дп - дифференцированный зачет в п-ом семестре

Г - государственный экзамен

№ 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 (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 т. ч. аудиторная																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
					В контактной форме	Лекции	Лабор. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*	Самостоятельная работа																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Число недель теоретического обучения в семестре																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																

Адаптационные дисциплины вариативной части*

A.1	Основы психологического здоровья	Б1.В1.А1	1	36	20					2	18	16						1														СРСА
A.2	Коммуникативный практикум	Б1.В1.А2	1	36	20					2	18	16						1	1	36												СРСА
A.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Б1.В1.А3	1	36	20					2	18	16						2		1	36											СРСА

* место адаптационных дисциплин в вариативной части определяется в индивидуальном порядке, в зависимости от индивидуальных особенностей лица с ограниченными возможностями здоровья

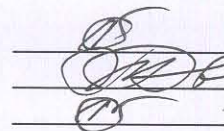
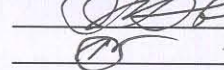
Часов всего: 8968 Часов аудиторных 3770 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,2

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	30	30	30	30	30	30	29	31				
Часов аудиторных в неделю		26	29	28	24	25	26	27	18				
Часов всего в неделю		54	52	55	52	53,4	54	52	53,3				
Часов в сессию в неделю		48	36	54	54	48	54	48	54				
Часов на практиках в неделю		0	36	0	54	54	48	0	54				
Часов на ГИА в неделю									54				
Экзаменов	30	4	4	4	4	4	4	4	2				
Зачетов	30	4	5	5	4	3	3	4	2				
Курсовых проектов	1	0	0	0	0	0	0	0	1				
Курсовых работ	2	0	0	0	0	0	1	1	0				
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	29	3	5	4	3	3	5	4	2				
Контрольных работ	10	4	3	2	1	0	0	0	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
 Заведующий кафедрой технологии организации пищевых производств

 Рожественская Л. Н.
 Хайруллина М. В.
 Рожественская Л. Н.



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