

Утверждаю
Первый проректор
профессор *Г.И. Растрогов*

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	Объем работы в часах										Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс	Кафедра, ведущая дисциплину						
			в зачетных единицах	Всего	в т. ч. аудиторная						Самостоятельная работа	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								
					В контактной форме	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация																			Консультации*		Число недель теоретического обучения в семестре					
																															20	21	22	23	24	25
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	12	3	4	10	6	2	14	12	2	16	14	6	6							ИЯ	
2	История	Б1.2	3	108	24	6		6	4	2	10	84			1	1				4	12	6																ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	26	8		6	4	2	10	82			4									2	2		6	12	6									Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	22	4		6	4	2	10	86			2					2	2		2	8	6												УПП	
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	23	6		6	4	2	9	85			5									2	2		4	10	6								ЭТПЭ	
6	Информатика	Б1.6	10	360	72	12	24		16	4	32	288			1	2				4	20	12	4	16	12												ТОПП	
7	Математика	Б1.7	10	360	82	16		24	24	4	38	278			2	3	2				2	2	6	2	20	12	6	18	12								АиМЛ	
8	Физика	Б1.8	7	252	57	12	16		4	4	25	195			1	2	1				4	16	8	4	12	8											ОФ	
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	34	6	8		4	2	18	74			2	2					2	2	4	12	8												ХХТ	
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	25	6	8		4	2	9	83			3								2	2	4	12	8									ХХТ		

УУ: [подпись]

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							ТОПП
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						ТОПП
29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	28	6		8	6	2	12	116				6		Д6					2	2	4	12	8				ТОПП
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					ТОПП
31	Основы кулинарии	Б1.В1.31	3	108	25	6	8		4	2	9	83						5				2	2	4	12	8					ТОПП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	30	2	12		4	2	14	114				6	6						2	2	12	12					ТОПП
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				ТОПП
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			ТОПП
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			ТОПП
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			ТОПП
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		ТОПП
40	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.40	3	108	26	6		8	6	2	10	82				8	8							2	2	4	12	8			ТОПП

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			ТОПП
41.2	Национальные кухни народов России	Б1.В2.41.2																													ТОПП

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						ТОПП
42.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.В2.42.2																													ТОПП

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		ТОПП
43.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.43.2																													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				
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																																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																																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																																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																																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																																ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

49	Физическая культура и спорт	Б1.49	2	400	20			20	20			380							1	2	3														ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	----	--	--	----	----	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

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

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

49.2	Прикладная физическая культура (азробика) 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															ФВ
------	---	------------	--	-----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики



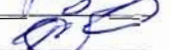

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 788 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,6

		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