

Утверждаю

Первый проректор

профессор Расторгуев Г. И.

21



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 38.03.02 Менеджмент

профиль/специализация: Менеджмент в индустрии питания

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4 года

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2015 и последующие

Основной вид деятельности: организационно-управленческая

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

№ 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	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																									
						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	История	Б1.1	3	108	66	36		18	12	2	10	42				1	1		2	3	1										ИиП
2	Философия	Б1.2	3	108	66	18		36	12	2	10	42			4		4						1	3	2						Философии
3	Иностранный язык	Б1.3	10	360	249			216	144	8	25	111				4	12	3	2	2	4	4	4	4	2	2					ИЯ
4	Основы экономических знаний. Микроэкономика	Б1.4	4	144	62	36		18	6	2	6	82			2	2			2	2	3	1									ЭТПЭ
5	Математический анализ	Б1.5	10	360	236	108		108	20	4	16	124		1	2		1	2	3	6	3	6	3								ИМ
6	Правоведение	Б1.6	3	108	61	36		18	10	2	5	47			3		3				2	3	1								Правоведения
7	Статистика	Б1.7	3	108	83	36		36	18	2	9	25		4		4					2	4	2								АУФ
8	Методы принятия управленческих решений	Б1.8	3	108	81	36		36	16	2	7	27		7		7								2	4	2					КМ
9	Маркетинг	Б1.9	3	108	83	36	18	18	6	2	9	25		3		3				2	4	1									МиС
10	Управление человеческими ресурсами	Б1.10	3	108	67	28		28	8	2	9	41		5		5							2	4	2						ТОПП

ру: *[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	
11	Стратегический менеджмент	Б1.11	6	216	87	36	18	18	16	2	13	129		7			7								2 4 1 6 216						КМ
12	Безопасность жизнедеятельности	Б1.12	3	108	54	28		14		2	10	54				5		5						2 3 1 3 108							БТ
13	Инвестиционный менеджмент	Б1.13	5	180	82	36	18	18	16	2	8	98			7		7								2 4 1 5 180						КМ
14	Введение в направление	Б1.14	4	144	48	18		18	8	2	10	96				1		1	1 2 1 4 144												ТОПП
15	Основы теории управления	Б1.15	5	180	71	36		18		2	15	109			1		1		2 3 1 5 180												КМ
16	Финансовый менеджмент	Б1.16	6	216	85	36		36	12	2	11	131		6			6							2 4 2 6 216							КМ
17	Информатика	Б1.17	5	180	87	18	54		18	2	13	93			1			1	1 4 3 5 180												ТОПП
18	Бизнес-планирование	Б1.18	3	108	61	18		36	6	2	5	47			7			7							1 3 2 3 108						ТОПП
19	Теория менеджмента	Б1.19	11	396	152	54	36	36	6	4	22	244		3	2		2 3			2 4 1 6 216	1 3 1 5 180										КМ
20	Основы экономических знаний. Макроэкономика	Б1.20	2	72	58	36		18	6	2	2	14				3		3			2 3 1 2 72										ЭПЭ
21	Информационные технологии в менеджменте	Б1.21	5	180	68	18	36		36	2	12	112			2			2	1 3 2 5 180												ТОПП
22	Концепции современного естествознания	Б1.22	2	72	42	18		18	18	2	4	30			1			1	1 2 1 2 72												ПлТФ
23	Документационное обеспечение управленческой деятельности	Б1.23	4	144	65	18	36		36	2	9	79			3			3		1 3 2 4 144											ТОПП
24	Налогообложение	Б1.24	3	108	38	14		14	18	2	8	70			5			5						1 2 1 3 108							АУФ

25	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.25	3	108	66	18		36		2	10	42				2		2		1 3 2 3 108											ИиП РЯз
25.1	Культура научной и деловой речи	Б1.25.1																													РЯз
25.2	Культура и личность	Б1.25.2																													ИиП

26	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.26	3	108	66	18		36	40	2	10	42				3		3		1 3 2 3 108											Пип СРСА
26.1	Социальные технологии	Б1.26.1																													СРСА
26.2	Организационная психология	Б1.26.2																													Пип

Вариативная часть

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	Математические основы управленческой деятельности. Теория вероятностей и математическая статистика	Б1.В1.27	2	72	47	18		18	18	2	9	25			3			3			1 2 2 72									ИМ
28	Математические основы управленческой деятельности. Математика	Б1.В1.28	4	144	84	36		36		2	10	60			1			1	2 4 4 144											ИМ
29	Учет и анализ в индустрии питания	Б1.В1.29	4	144	81	36		36	18	2	7	63			7		7								2 4 4 144					АУФ
30	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Б1.В1.30	3	108	70	18		36	18	2	14	38			4			4			1 3 3 108									ТОПП
31	Санитария и гигиена предприятий питания	Б1.В1.31	3	108	64	18		36	10	2	8	44					3				1 3 3 108									ТОПП
32	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В1.32	3	108	61	18	36		16	2	5	47						4			1 3 3 108									ТОПП
33	Ресторанный бизнес	Б1.В1.33	4	144	72	18		36	18	2	16	72			6		6							1 3 4 144						ТОПП
34	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.34	5	180	69	28		28		2	11	111					5						2 4 5 180							ТОПП
35	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.В1.35	5	180	104	36		54	36	2	12	76			6		6							2 5 5 180						ТОПП
36	Основы проектирования предприятий питания	Б1.В1.36	3	108	62	18		36	12	2	6	46			7			7							1 3 3 108					ТОПП
37	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.В1.37	4	144	67	18	18	18	16	2	11	77			4		4				1 3 4 144									ТОПП
38	Рациональное использование ресурсов и безопасность продовольственного сырья	Б1.В1.38	2	72	42	18		18	8	2	4	30			4			4			1 2 2 72									ТОПП
39	Управление качеством продукции и услуг в общественном питании	Б1.В1.39	4	144	82	36	36		12	2	8	62			6		6							2 4 4 144						ТОПП
40	Экономика предприятий общественного питания	Б1.В1.40	5	180	69	28		28	12	2	11	111			5		5						2 4 5 180							ТОПП
41	Социальное питание	Б1.В1.41	4	144	42	10		20		2	10	102					8									1 3 4 144				ТОПП
42	Деловой английский язык	Б1.В1.42	2	72	45			40		2	3	27						8								4 2 72				ИЯ

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

43.1	Кухни народов мира	Б1.В2.43.1	3	108	65	18	18	18	18	2	9	43				4		4					1 3 3	1 108									ТОПП
43.2	Национальные кухни народов России	Б1.В2.43.2																														ТОПП	

По выбору 1 из 2

44.1	Оценка бизнеса	Б1.В2.44.1	3	108	64	18		36	16	2	8	44			7			7							1 3 3 108					КМ
44.2	Управление рисками	Б1.В2.44.2																												КМ

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	
45.1	Управление поведением потребителей	Б1.В2.45.1	3	108	52	14		28	6	2	8	56				5		5					1 3 3	2 108							МиС
45.2	Мерчендайзинг	Б1.В2.45.2																												МиС	

По выбору 1 из 2

46.1	Функциональные продукты питания	Б1.В2.46.1	3	108	65	18	18	18	18	2	9	43			6			6						1 3 1 3 108							ТОПП
46.2	Индустриальные технологии кулинарной продукции	Б1.В2.46.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

47.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.47.1	6	216	68	10		40	36	2	16	148			8		8									1 5 4 6 216					ТОПП
47.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.47.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

48.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.48.1	3	108	69	18		36		2	13	39			3	3						1 3 2 3 108									ТОПП
48.2	История развития национальной кухни	Б1.В2.48.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

49.1	Управление инновациями в индустрии питания	Б1.В2.49.1	3	108	81	36		36	18	2	7	27			8			8								2 4 2 3 108					ТОПП
49.2	Управление проектами в индустрии питания	Б1.В2.49.2																													КМ

По выбору 1 из 2

50.1	Основы предпринимательства	Б1.В2.50.1	3	108	35	8	8	8		2	9	73			6		6							1 3 2 3 108							КМ
50.2	Тайм-менеджмент	Б1.В2.50.2																													КМ

По выбору 1 из 2

51.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.51.1	3	108	52	14		28	9	2	8	56			5			5					1 3 2 3 108								ТОПП
51.2	Корпоративная этика	Б1.В2.51.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

52.1	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.В2.52.1	3	108	63	18		36	9	2	7	45					7							1 3 2 3 108							ТОПП
52.2	Основы здорового питания	Б1.В2.52.2																													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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Многосеместровые модули

53	Физическая культура и спорт	Б1.53	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"

53.1	Физическая культура	Б1.53.1	2	72	72			72	72											2 2 1 36	2 2 1 36											ФВ
------	---------------------	---------	---	----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

53.2	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)	Б1.53.2		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

Вариативная часть. Учебная практика

54	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Б2.В1.54	6	216	2					2	214								Д4					6 216								ТОП
55	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.В1.55	2	72	2					2	70								2		2 72											ТОП

Вариативная часть. Производственная практика

56	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.56	10	360	4					4	356								Д5 Д6					6 216	4 144							ТОП
57	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.57	6	216	2					2	214								Д8								6 216					ТОП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

58	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.58	3	108							108															3 108						ТОП
59	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.59	6	216							216															6 216						КМ ТОП

Факультативные дисциплины

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
60	Коммуникационная культура Интернета	Ф В1 60	3	108	62	18		36		2	6	46			6			6						¹ 3 ² 3 108						Филологи и
61	Управление предприятием в конкурентной среде	Ф В1 61	3	108	30		20		8	2	8	78						4				² 3 108								КМ
62	Проектная деятельность	Ф В1 62	6	216	109			100		6	3	107						5 6 7					² 2 72	² 2 72	² 2 72					ТОПП

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
	Практи ки
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: ФБМИП-71, ФБМИП-81, ЭМР-51, ЭМР-61

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 3638 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 36,2

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	31	29	31	29	31	29	30	30				
Часов аудиторных в неделю		26	23	31	23	23	22	28	16				
Часов всего в неделю		56	48	58,5	51,5	62,4	56	59	50,7				
Часов в сессию в неделю		48	48	45	40,5	42	54	42	45				
Часов на практиках в неделю		0	36	0	54	54	48	0	54				
Часов на ГИА в неделю									54				
Экзаменов	25	3	3	4	3	3	4	3	2				
Зачетов	37	5	4	6	6	5	3	5	3				
Курсовых проектов	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Курсовых работ	3	0	0	1	0	0	1	1	0				
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	32	5	3	3	4	4	5	6	2				
Контрольных работ	13	2	2	4	2	2	1	0	0				

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1 Дисциплины (модули)	207
Базовая часть	117
Вариативная часть	90
в том числе по выбору	33
Блок 2 Практики	24
Вариативная часть	24
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 21.06.2018