Утверждаю

Первый проректор

профессор _____ Расторгуев Г.И.

"21" _____ 2016 г.

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: 2017 и последующие

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (пк)

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы в часах: в зачетных единицах	Всего	В контактной форме	Лекции	Лабор. работы	Практики, семинары	в т. ч. аудиторная: в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*	Самостоятельная работа	Виды самостоятельной работы: Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), рефераты	Контрольные работы	Экзамены	Зачеты	1 курс: 1 семестр	2 семестр	2 курс: 3 семестр	4 семестр	3 курс: 5 семестр	6 семестр	4 курс: 7 семестр	8 семестр	5 курс: 9 семестр	10 семестр	6 курс: 11 семестр	Кафедра, ведущая дисциплину
																			Число недель теоретического обучения в семестре											
																			18	18	18	18	14	18	18	8				
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	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								Философ ии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	61	36		18	10	2	5	47			2			Д2		2 3 1 / 3 108										Правове дения
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 3 4 / 5 180	1 3 4 / 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 / 6 216	2 4 2 / 4 144										ИМ
8	Физика	Б1.8	7	252	128	36	36	36	20	4	16	124			1 2		1 2		1 3 1 / 4 144	1 3 1 / 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

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 3 108	1 3 2 3 108									ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	104	36	54		20	4	10	76			4		4	Д3			1 2 1 2 72	1 3 2 3 108								ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	4	144	98	54	36		16	2	6	46			4			Д4				3 5 2 4 144								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	81	36	18	18	16	2	7	63					4					2 4 1 4 144								ТОПП
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	10	360	194	64	82	32	24	4	12	166		6			5 6						2 5 2 1 3 108	2 6 3 1 7 252						ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	5	180	85	36	36		20	2	11	95		7			7								2 4 2 5 180					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	66	16		32	18	2	16	150	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.В1.25	4	144	65	28	28		12	2	7	79			5		5						2 4 2 4 144							ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	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 1 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 2 5 180									ТОПП
29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	66	28		28	12	2	8	78			5			Д5					2 4 2 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 2 5 180								ТОПП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	65	14	42		24	2	7	79					5						1 4 3 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 2 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 2 4 144						ТОПП
35	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.35	4	144	64	36	18		12	2	8	80			7		7								2 3 1 4 144					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 2 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 4 144				ТОПП
39	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.39	3	108	63	18		36	16	2	7	45			7		7								1 3 2 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 2 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 1 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 4 3 108				ТОПП
42.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.42.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

43.1	Менеджмент предприятий питания	Б1.В2.43.1	3	108	64	18		36	8	2	8	44						7							1 3 2 3 108					ТОПП

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
43.2	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							ТОПП
44.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.44.2																												ТОПП
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					ТОПП
45.2	Корпоративная этика	Б1.В2.45.2																												ТОПП
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																												ТОПП
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					ТОПП
47.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.47.2																												ТОПП
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

Вариативная часть. Учебная практика

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
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, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	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 3 108						Филологи и
57	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.57	3	108	61	36		18	18	2	5	47						4				2 3 1 3 108								ТОПП
58	Проектная деятельность	Ф.В1.58	6	216	109			100		6	3	107						5 6 7					2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72					ТОПП

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

Обозначения курсовых проектов:

n - по дисциплине в *n*-ом семестре
К*n* - комплексный (междисциплинарный) в *n*-ом семестре
М*n* - межфакультетский в *n*-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, ФБТХ-81, ФБТХ-82

Обозначения зачетов и экзаменов:

n - зачет или экзамен в *n*-ом семестре
Д*n* - дифференцированный зачет в *n*-ом семестре
Г - государственный экзамен

Часов всего: 8968 **Часов аудиторных** 3784 **Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,1**

			Семестр											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240		30	30	30	30	29	31	29	31				
Часов аудиторных в неделю			26	29	28	24	26	26	27	18				
Часов всего в неделю			54	52	55	52,5	56,6	60	57	53,3				
Часов в сессию в неделю			48	36	54	49,5	45	54	42	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	123
Вариативная часть	81
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 _____ Рождественская Л. Н.
Декан факультета бизнеса _____ Хайруллина М. В.
Заведующий кафедрой технологии организации пищевых производств _____ Рождественская Л. Н.

0 000084 420001

Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №6 от 21.06.2018