

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: 2017 и последующие

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (пк)

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

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

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	Органическая химия и основы биохимии	Б1.11	6	216	144	54	72		24	4	14	72			3	2	3	Д2		² 4	² 3	² 3								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 3	² 2						ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	4	144	98	54	36		16	2	6	46			4			Д4				³ 5	² 108							ТОПП
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	66	36		18		2	10	42			3		3			² 3	¹ 108									БТ
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	45	18		18	10	2	7	63					1		¹ 2	¹ 3										библиотека ТОПП
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	81	36	18	18	16	2	7	63					4					² 4	¹ 1							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	² 6	³ 1				ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	5	180	85	36	36		20	2	11	95		7			7						³ 108	⁷ 252	² 4	² 180				ТОПП
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	82	36	36		20	2	8	62		6			6						² 4	² 144						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	³ 180					ТОПП
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	84	36		36	24	2	10	60		6			6						² 4	² 144						ТОПП
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	66	16		32	18	2	16	150	8				8								² 6	⁴ 216				ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	60	16		36	16	2	6	48			1		1		¹ 3	² 108										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	² 108									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	² 144						ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	3	108	65	18		36	12	2	9	43			1		Д1		¹ 3	² 108										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	² 4 ⁴ 144								ТОПП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	65	14	42		24	2	7	79					5					¹ 4 ⁴ 144	³ 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	4	144	64	36	18		12	2	8	80			7		7							² 3 ⁴ 144	¹ 4 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 ⁴ 144	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	⁴ 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 ³ 108	² 4 ⁴ 144					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	⁴ 4 ⁴ 144				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 ³ 108	² 4 ⁴ 144					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					ТОП
44.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.44.2																							4	144						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					ТОП	
45.2	Корпоративная этика	Б1.В2.45.2																									3	108							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							ТТФ
46.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.46.2																					2	72								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					ТОП
47.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.47.2																										3 108					ТОП
По выбору 1 из 2																																	

Многосеместровые модули

48	Физическая культура и спорт	Б1.48	2	400	400			400	272											123	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	ФВ
																					456	1	72	1	72	72	72	28	36	36	12		
																					78												

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

48.1 Физическая культура		Б1.48.1	2	72	72			72	72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
--------------------------	--	---------	---	----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

Верхняя часть модуля Физическая культура и спорт																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
48.2	Прикладная физическая культура (аэробика)	Б1.В1.48.2		328	328			328	200													2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

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

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

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

Факультативные дисциплины

56	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.56	3	108	61	18		36	18	2	5	47			6			Д6													Филологи и
57	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.57	3	108	61	36		18	18	2	5	47						4													ТОПП
58	Проектная деятельность	Ф.В1.58	6	216	109			100		6	3	107						5 6 7													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: ФБТХ-71, ФБТХ-72, ФБТХ-81, ФБТХ-82

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								Самостоятельная работа																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
					В контактной форме	Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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

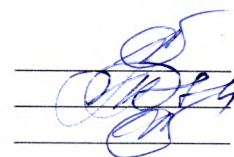
Часов всего: 8968 Часов аудиторных 3784 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,1

			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
 Декан факультета бизнеса
 Заведующий кафедрой технологии организации пищевых производств



Рожdestвенская Л. Н.
 Хайруллина М. В.
 Рожdestвенская Л. Н.



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