

Утверждаю

Первый проректор по
профессор

"21"



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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: 2015 и последующие

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (пк)

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	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			
			в зачетных единицах	Всего	в контактной форме	в т. ч. аудиторная						Самостоятельная работа																				
						Лекции	Лаб. 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		
																			Число недель теоретического обучения в семестре													

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	396	89	8		38	12	8	35	307					4	1 2 3	4 10 6 2 14 12 2 16 14 6 6 2 72 3 108 3 108 3 108											ИЯ	
2	История	Б1.2	3	108	24	6		6	4	2	10	84					1	1	4 12 6 3 108												ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	26	8		6	4	2	10	82					4	Д4			2 2 6 12 6 3 108										Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	22	4		6	4	2	10	86					2	Д2	2 2 8 6 3 108											Правоведения	
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	23	6		6	4	2	9	85					5	5			2 2 4 10 6 3 108										ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	72	12	24		16	4	32	288					1 2	2	Д1	4 20 12 4 16 12 5 180 5 180											ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	82	16		24	24	4	38	278					2 3	2 3			2 2 6 20 12 6 18 12 6 216 4 144										АиМЛ
8	Физика	Б1.8	7	252	57	12	16		4	4	25	195					1 2	1 2			4 16 8 4 12 8 4 144 3 108										ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	34	6	8		4	2	18	74					2	2			4 12 8 3 108										ХХТ
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	25	6	8		4	2	9	83					3	3			2 2 4 12 8 3 108										ХХТ

Handwritten signature in blue ink.

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	54	14	16		8	4	20	162				3	4	4	ДЗ												ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	38	8	12		4	2	16	142				4	4														ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	5	180	44	10	16		16	2	16	136				5	5														ТОПП
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	20	4	4	2	2	2	10	88				3		3													БТ
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	18	2	4	2	2	2	10	90						1													библиотека ТОПП
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	35	8	8	4	4	2	13	109				6	6														ТОПП
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	6	216	49	8	16	4	6	2	19	167		7			7														ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	6	216	36	6	8		4	2	20	180		9			9														ТОПП
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	30	6	8		4	2	14	114				8	8														ПТМ
20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.20	5	180	40	10	12	12	2	16	140					9	9														ТОПП
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	30	6	8	4	2	14	114					7	7														ТОПП
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	38	6	8	4	2	22	178	10					10														ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	24	4	8	4	2	10	84					1		1													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	26	4	8	4	2	12	82					3		3													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	35	8	12	12	2	13	109					6	6														ХХТ	
26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	3	108	20	2	6	4	2	10	88					1		Д1														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	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
37	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1 В1.37	3	108	25	2	12		8	2	9	83				9		9							2	2	12	12			ТОПП
38	Индустриальное производство в общественном питании	Б1 В1.38	4	144	30	6		8	6	2	14	114				9	9								2	2	4	12	8		ТОПП
39	Маркетинг в общественном питании	Б1 В1.39	3	108	26	6		8	6	2	10	82				8	8								2	2	4	12	8		ТОПП

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

40.1	Кухня народов мира	Б1 В2.40.1	4	144	28	6	8		4	2	12	116				8		Д8							2	2	4	12	8		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	25	4		6	4	2	13	119				4		Д4			2	2	2	8	6						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	22	4		6	4	2	10	86				9		9							2	2	2	8	6		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	20	2		6	8	2	10	88				8		8							2	2	6	6				ТОПП
43.2	Бухгалтерский учет	Б1.В2.43.2																								3	108					АУФ

По выбору 1 из 2

44.1	Основы научной работы	Б1.В2.44.1	4	144	28	6	8		6	2	12	116			6		Д6							2	2	4	12	8				ТОПП	
44.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.44.2																								4	144						ТОПП

По выбору 1 из 2

45.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.45.1	3	108	25	6		8	10	2	9	83						8							2	2	4	12	8				ТОПП	
45.2	Корпоративная этика	Б1.В2.45.2																									3	108						ТОПП

По выбору 1 из 2

46.1	Холодильная технология	Б1.В2.46.1	2	72	23	4	8		4	2	9	49			5		Д5							2	2	2	10	8					ТТФ	
46.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.46.2																									2	72						ТОПП

По выбору 1 из 2

47.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.47.1	3	108	23	4		8	6	2	9	85			9		9									2	2	2	10	8				ТОПП
47.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.47.2																									3	108						ТОПП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

48	Физическая культура и спорт	Б1.48	2	400	20			20	20			380																							ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	----	--	--	----	----	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

48.1	Физическая культура	Б1.48.1	2	72	4			4	4																										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	16			16	16																											ФВ
------	---	------------	--	-----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

