

Утверждаю
Первый проректор
профессор _____

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: очная
Срок обучения: 4 года
Квалификация: Бакалавр
Год начала подготовки: 2016 и последующие

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (пк)

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы в часах										Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	1 курс											Кафедра, ведущая дисциплину
			в зачетных единицах	Всего	в контактной форме						Самостоятельная работа	Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), рефераты	Контрольные работы	Число недель теоретического обучения в семестре														
					в т. ч. аудиторная																									
					Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*						1 семестр			2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр	11 семестр		
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	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									ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	66	36		18	12	2	10	42				4		Д4				2 3 1	3 108								Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	61	36		18	10	2	5	47		2				Д2		2	3 1	3 108									Правоведения
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 2 3	1 4 3	1 4 3	4 3										ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	202	72		108	24	4	18	158			1 2	1 2	1 2		2	6 4	2 4 2										ИМ
8	Физика	Б1.8	7	252	128	36	36	36	20	4	16	124			1 2		1 2		1 3 1	1 3 1	3 1	1 3 1									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	3 108	2 4 2	3 108									ХХТ

УУ: ЮС

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 1 3 2 3 108 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 1 3 2 2 72 3 108									ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	5	180	100	54	36		16	2	8	80			4		4				3 5 2 5 180									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	65	28	14	14	16	2	7	79					5					2 4 1 4 144								ТОПП
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	6	216	121	36	54	18	24	2	11	95		6			6					2 6 3 6 216								ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	6	216	85	36	36		20	2	11	131		7			7					2 4 2 6 216								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													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 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									ТОПП
31	Основы кулинарии	Б1.В1.31	3	108	78	36	36		24	2	4	30					4				2 4 3 108									ТОПП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	65	14	42		24	2	7	79					5						1 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	3	108	64	36	18		12	2	8	44			7		7							2 3 3 108						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							ПТМ
37	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.37	3	108	62		54	18	2	6	46						7								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					ТОПП
39	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.39	3	108	63	18		36	16	2	7	45			7		7							1 3 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 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					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	64	18		36	8	2	8	44						7															ТОПП
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															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														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														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														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																								ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

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

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	Практи ки
З.Е.	Часов всего

Обозначения курсовых проектов:

n - по дисциплине в *n*-ом семестре

Кп - комплексный (междисциплинарный) в *n*-ом семестре

Мп - 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: ЭМ-610, ЭМ-611

Обозначения зачетов и экзаменов:

n - зачет или экзамен в *n*-ом семестре

Дп - дифференцированный зачет в *n*-ом семестре

Г - государственный экзамен