

Утверждаю

Первый проректор  
профессор

" 2 "

Работруев Е.И.



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: 2017 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		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс	Кафедра, ведущая дисциплину																
			в зачетных единицах	Всего	в т. ч. аудиторная						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																		
					В контактной форме		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																											
																			18	18	18	18	14	18	18	8																				

#### Б1. Дисциплины (модули)

#### Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	396	242		216	72	8	18	154					4	1	2	3													ИЯ
2	История	Б1.2	3	108	61	36	18	12	2	5	47				2	2																ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	66	36	18	12	2	10	42				4																	Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	61	36	18	10	2	5	47			2																		Правоведения
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	61	36	18	12	2	5	47			3																		ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	166	36	108	16	4	18	194			1	2	1	2															ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	202	72	108	24	4	18	158			1	2	1	2															ИМ
8	Физика	Б1.8	7	252	128	36	36	36	20	4	16	124			1	2	1	2														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

*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	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	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 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 2 3 3 3 108 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 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	Кулинарный дизайн	Б1 В1 31	4	144	65	14	42		24	2	7	79					5						1 4 4 144							ТОПП
32	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1 В1 32	4	144	67	28		28	24	2	9	77					5						2 4 4 144							ТОПП
33	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1 В1 33	4	144	82	36	36		20	2	8	62						Д6					2 4 4 144							ТОПП
34	Технология производства продукции функционального назначения	Б1 В1 34	4	144	64	36	18		12	2	8	80			7		7							2 3 4 144						ТОПП
35	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1 В1 35	4	144	81	36	36		20	2	7	63			6		6						2 4 4 144							ПТМ
36	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1 В1 36	3	108	62			54	18	2	6	46						7							3 3 108					ТОПП
37	Индустриальное производство в общественном питании	Б1 В1 37	4	144	58	16		32	16	2	8	86			8		8									2 6 4 144				ТОПП
38	Маркетинг в общественном питании	Б1 В1 38	3	108	63	18		36	16	2	7	45			7		7								1 3 3 108					ТОПП

### Вариативная часть (дисциплины по выбору)

39.1	Кухня народов мира	Б1 В2 39.1	4	144	81	36	36		24	2	7	63			6			Д6						2 4 4 144						ТОПП
39.2	Национальные кухни народов России	Б1 В2 39.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

40.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1 В2 40.1	4	144	67	36		18	16	2	11	77			3		3				2 3 4 144									ТОПП
40.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1 В2 40.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

41.1	Социальное питание	Б1 В2 41.1	3	108	56	16		32	16	2	6	52			8			Д8							2 6 3 108					ТОПП
41.2	Ресторанный бизнес	Б1 В2 41.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

42.1	Менеджмент предприятий питания	Б1 В2 42.1	3	108	64	18		36	8	2	8	44						7							1 3 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
42.2	Бухгалтерский учет	Б1.В2.42.2																												АУФ

По выбору 1 из 2

43.1	Основы научной работы	Б1.В2.43.1	4	144	79	28	42		16	2	7	65			5			Д5												ТОПП
43.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.43.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

44.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.44.1	3	108	63	18		36	10	2	7	45						7												ТОПП
44.2	Корпоративная этика	Б1.В2.44.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

45.1	Холодильная технология	Б1.В2.45.1	2	72	47	18	18		8	2	9	25						Д4												ТТФ
45.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.45.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

46.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.46.1	3	108	64	18		36	8	2	8	44			7			7												ТОПП
46.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.46.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

### Многосеместровые модули

47	Физическая культура и спорт	Б1.47	2	400	400			400	272																						ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

#### Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

47.1	Физическая культура	Б1.47.1	2	72	72			72	72																						ФВ
------	---------------------	---------	---	----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

#### Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

47.2	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.В1.47.2		328	328			328	200																						ФВ
------	---	------------	--	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

### Б2. Практики Вариативная часть. Учебная практика