

Утверждаю
Первый проректор
профессор

"21" 06



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 продукции и организация предприятий в индустрии питания

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5 лет

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2020 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 зачетных единицах											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						Самостоятельная работа																													
					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										
																			Число недель теоретического обучения в семестре																					

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	39	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	10	24	6		6	4	2	10	84			1	1			4 12 6 3 108												ИиП
3	Философия	Б1.3	3	10	26	8		6	4	2	10	82			4			Д4			2 2 6 12 6 3 108										Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	10	22	4		6	4	2	10	86			2			Д2		2 2 8 6 3 108										Правоведения	
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	10	23	6		6	4	2	9	85			5			5			2 2 4 10 6 3 108										ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	36	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	36	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	25	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	10	34	6	8		4	2	18	74			2	2		2	2 2 4 12 8 3 108											ХХТ	
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	10	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		2	2	6	16	8	4	12				ХХТ	
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	38	8	12		4	2	16	142				4	4				2	2	6	18	12					ХХТ		
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	4	144	44	10	16		16	2	16	100				5	5					2	2	8	24	16				ТОПП		
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	20	4		4	2	2	10	88				3		3			2	2	2	6	4					БТ		
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	18	2		4	2	2	10	90						1			2	6	4							библиотека ТОПП		
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	35	8	8	4	4	2	13	109				5	5					2	2	6	18	8				ТОПП		
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	10	360	84	14	24	4	10	4	38	276		6		6	7						2	2	4	14	8	6	26	16	ТОПП	
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	5	180	36	6	8		4	2	20	144		9			9									2	2	4	12	8	ТОПП	
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	30	6	8		4	2	14	114				8	8							2	2	4	12	8		ПТМ		
20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.20	5	180	40	10		12	12	2	16	140				9	9									2	2	6	20	12	ТОПП	
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	30	6		8	4	2	14	114				7	7							2	2	4	12	8		ТОПП		
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	38	6		8	4	2	22	178	10				10										2	2	4	12	8	ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	24	4		8	4	2	10	84				1		1			4	12	8								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			4	4	8	8							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							2	2	6	18	12			ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	3	108	20	2		6	4	2	10	88				1		Д1			2	8	6								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	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	2	6	14	8						ТОПП
31	Кулинарный дизайн	Б1.В1.31	4	144	30	2	12		4	2	14	114				6	6						2	2	4	12	12				ТОПП
32	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.32	4	144	31	6		10	6	2	13	113				6	6						2	2	4	14	10				ТОПП
33	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.33	4	144	27	6	6		4	2	13	117				7		Д7					2	2	4	10	6				ТОПП
34	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.34	4	144	26	6	8		4	2	10	118				8	8						2	2	4	12	8				ТОПП
35	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.35	4	144	30	6	8		4	2	14	114				7	7						2	2	4	12	8				ПТМ
36	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.36	3	108	25	2	12		8	2	9	83				9		9							2	2	12	12			ТОПП
37	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.37	4	144	30	6		8	6	2	14	114				9	9								2	2	4	12	8		ТОПП
38	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.38	3	108	26	6		8	6	2	10	82				8	8								2	2	4	12	6		ТОПП

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

39.1	Кухня народов мира	Б1.В2.39.1	4	144	28	6	8		4	2	12	116				8		Д8							2	2	4	12	8		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	25	4		6	4	2	13	119				4		Д4			2	2	2	8	6						ТОПП
40.2	История отечественной и зарубежной реставрации	Б1.В2.40.2																													ТОПП

По выбору 1 из 2

41.1	Социальное питание	Б1.В2.41.1	3	108	22	4		6	4	2	10	86				9		9							2	2	2	8	6		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	20	2		6	8	2	10	88				8		8							2	2	6	6		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	28	6	8		6	2	12	116				6		Д6												ТОП	
43.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.43.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

44.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.44.1	3	108	25	6		8	10	2	9	83						8												ТОП	
44.2	Корпоративная этика	Б1.В2.44.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

45.1	Холодильная технология	Б1.В2.45.1	2	72	23	4	8		4	2	9	49				5		Д5												ТФ	
45.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.45.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

46.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.46.1	3	108	23	4		8	6	2	9	85				9		9												ТОП	
46.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.46.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеестровые модули

47	Физическая культура и спорт	Б1.47	2	400	20			20	20																						ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

47.1	Физическая культура	Б1.47.1	2	72	4			4	4																						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	16			16	16																						ФВ
------	---	------------	--	-----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

Вариативная часть. Учебная практика

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 788 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,6

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	24	24	24	24	24	24	24	25	23	24		
Аудиторных часов в семестр (для ЗО)		94	98	96	92	100	94	76	80	76	12		
Экзаменов	29	2	4	2	4	3	4	3	3	3	1		
Зачетов	30	5	2	5	3	3	2	2	4	3	1		
Курсовых проектов	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
Курсовых работ	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0		
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Контрольных работ	46	5	5	6	6	6	5	3	5	5	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
 Директор института дистанционного обучения
 Заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств

Рождественская Л. Н.
 Хайруллина М. В.
 Рояк М. Э.
 Рождественская Л. Н.



Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №5/1 от 21.06.2019