

Утверждаю

Первый проректор

доцент

"18"



Янпольский В.В.

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: очная

Срок обучения: 4 года

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2021 и последующие

№ 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 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		

Б1. Дисциплины (модули)

Обязательная 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 (история России, всеобщая 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			2			Д2			2	3	1	3	108							Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	61	36		18	10	2	5	47		3				Д3					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	4	3	1	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						ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	66	18	36		16	2	10	42				1	1				1	3	2									ХХТ
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	79	36	36		12	2	5	29		2			2					2	4	2								ХХТ

УУ: [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 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	Безопасность жизнедеятельности	Б1.13	3	108	66	36		18		2	10	42				3		3			2 3 1 3 108									БТ
14	Введение в направление	Б1.14	3	108	45	18		18	10	2	7	63						1	1 2 1 3 108											библиотека ТОПП
15	Технология продукции общественного питания	Б1.15	4	144	81	36	18	18	16	2	7	63					4				2 4 1 4 144									ТОПП
16	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.16	10	360	192	64	82	32	24	4	10	168		6			6	Д5				2 5 2 2 6 3 3 108 7 252								ТОПП
17	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.17	5	180	85	36	36		20	2	11	95		7			7							2 4 2 5 180						ТОПП
18	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.18	4	144	82	36	36		20	2	8	62		6			6						2 4 2 4 144							ПТМ
19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.19	5	180	101	36		54	16	2	9	79			7		7							2 5 3 5 180						ТОПП
20	Экономика предприятий общественного питания	Б1.20	4	144	84	36		36	24	2	10	60			6		6						2 4 2 4 144							ТОПП
21	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.21	6	216	66	16		32	18	2	16	150	8				8								2 6 4 6 216					ТОПП
22	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.22	4	144	65	28	28		12	2	7	79			5		5					2 4 2 4 144								ХХТ
23	Основы здорового питания	Б1.23	3	108	82	36		36	12	2	8	26			4			Д4				2 4 2 3 108								ТОПП

24	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.24	3	108	60	16		36	16	2	6	48				1		1	1 3 2 3 108												ИиП Ряз
24.1	Культура научной и деловой речи	Б1.24.1																													Ряз
24.2	Культура и личность	Б1.24.2																													ИиП

25	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.25	3	108	60	16		36	40	2	6	48				3		3			1 3 2 3 108										Пип СРСА
25.1	Организационная психология	Б1.25.1																													Пип
25.2	Социальные технологии	Б1.25.2																													СРСА

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

26	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.26	3	108	62			54	18	2	6	46						7								3 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
27	Кухня народов мира	Б1.В1.27	4	144	81	36	36		24	2	7	63			6			Д6						2 4 2 4 144						ТОПП
28	Бухгалтерский учет	Б1.В1.28	3	108	64	18		36	8	2	8	44					7								1 3 2 3 108					АУФ
29	Экология продуктов и рациональное использование ресурсов в индустрии питания	Б1.В1.29	5	180	95	28	56		16	2	9	85			5		5						2 6 4 5 180							ТОПП
30	Товароведение продовольственных товаров	Б1.В1.30	4	144	98	54	36		16	2	6	46			4			Д4					3 5 2 4 144							ТОПП
31	Графическое моделирование	Б1.В1.31	3	108	65	18		36	12	2	9	43				1		Д1	1 3 2 3 108											ИГ
32	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.32	4	144	67	36		18	12	2	11	77					3				2 3 1 4 144									ТОПП
33	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.33	5	180	83	36		36	12	2	9	97			3		3				2 4 2 5 180									ТОПП
34	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.34	5	180	103	54	36		24	2	11	77			4		4						3 5 2 5 180							ТОПП
35	Кулинарный дизайн	Б1.В1.35	5	180	65	14	42		24	2	7	115					5							1 4 3 5 180						ТОПП
36	Гостеприимство, сервис и корпоративная этика в индустрии питания	Б1.В1.36	5	180	67	28		28	24	2	9	113					5						2 4 2 5 180							ТОПП
37	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.37	4	144	82	36	36		20	2	8	62						Д6						2 4 2 4 144						ТОПП
38	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.38	4	144	64	36	18		12	2	8	80			7		7								2 3 1 4 144					ТОПП
39	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.39	4	144	81	36	36		20	2	7	63			6		6							2 4 2 4 144						ПТМ
40	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.40	4	144	58	16		32	16	2	8	86			8		8									2 6 4 4 144				ТОПП
41	Маркетинг и менеджмент	Б1.В1.41	4	144	61	18		36	16	2	5	83			7			Д7							1 3 2 4 144					ТОПП
42	Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания	Б1.В1.42	4	144	66	18		36	8	2	10	78			7		7								1 3 2 4 144					ТОПП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору)

43.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.43.1	4	144	65	36		18	16	2	9	79			4			Д4					2 3 1 4 144							ТОПП
43.2	История отечественной и зарубежной реставрации	Б1.В2.43.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

44.1	Социальное питание	Б1.В2.44.1	4	144	58	16		32	16	2	8	86			8		8									2 6 4 4 144				ТОПП
44.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.44.2																												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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Многосеместровые модули

45	Физическая культура и спорт	Б1.45	2	400	400			400	272										123 456 78	4 4 1 72	4 4 1 72	4 4 72	4 4 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12				ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------------	-------------	-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	--	----

Обязательная часть модуля "Физическая культура и спорт"

45.1	Физическая культура	Б1.45.1	2	72	72			72	72										2 2 1 36	2 2 1 36											ФВ
------	---------------------	---------	---	----	----	--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Часть модуля "Физическая культура и спорт" (элективные дисциплины), не включенная в объем программы бакалавриата

45.2	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.Б1.45.2		328	328			328	200										2 2 36	2 2 36	4 4 72	4 4 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12				ФВ
------	---	------------	--	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

Обязательная часть. Учебная практика

46	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.46	2	72	2				2	70						2				2 72											ТОП
47	Учебная практика: технологическая практика	Б2.47	6	216	2				2	214						Д4						6 216									ТОП

Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика

48	Производственная практика: технологическая практика	Б2.Б1.48	6	216	2				2	214						Д5					6 216									ТОП
49	Производственная практика: организационно - управленческая практика	Б2.Б1.49	4	144	2				2	142						Д6						4 144								ТОП
50	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская работа	Б2.Б1.50	9	324	2				2	322						Д8									9 324					ТОП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Обязательная часть

51	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.51	3	108						108						Г										3 108				ТОП
52	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3.52	6	216						216																6 216				ТОП

Факультативные дисциплины

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		
53	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.53	3	108	61	18		36	18	2	5	47			6			Д6							3 3	2 108						Филологи и
54	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.54	3	108	61	36		18	18	2	5	47					4					2 3	3 108									ТОП
55	Проектная деятельность	Ф.В1.55	6	216	106			94		6	6	110					3	4	5			1 1	1 36	1 36	1 36	1 36	1 36	1 36	1 36			ТОП

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-11, ФБТХ-12

Обозначения зачетов и экзаменов:

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

Дп - дифференцированный зачет в *п*-ом семестре

Г - государственный экзамен

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 3724

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240	30	30	29	32	28	31	28	32				
Часов аудиторных в неделю		26	29	28	26	23	26	24	18				
Часов всего в неделю		54	52	58,5	59	52,1	58	53,5	62,3				
Часов в сессию в неделю		48	36	33	45	42	54	39	54				
Часов на практиках в неделю		0	36	0	54	54	48	0	54				
Часов на ГИА в неделю									54				
Экзаменов	30	4	4	3	4	4	4	4	3				
Зачетов	28	4	5	6	4	2	3	3	1				
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	4	4	5	2	5	4	2				
Контрольных работ	10	4	4	2	0	0	0	0	0				

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1. Дисциплины (модули)	204
Обязательная часть	126
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	78
в том числе по выбору	8
Блок 2. Практики	27
Обязательная часть	8
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	19
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Обязательная часть	9
Объем программы	240
в том числе обязательная часть программы	55,83 %

Ответственный за образовательную программу
 декан факультета бизнеса
 Заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств



Рождественская Л. Н.
 Аманжолова Б. А.
 Рождественская Л. Н.



образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №7 от 18.09.2020