



Утверждаю
Первый проректор
доцент _____
" 31 " _____

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	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					Аттестация	Консультации*	Самостоятельная работа																					
						Лекции	Лаб. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах																									
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 2 72	4 4 3 108	4 4 3 108	2 2 3 108									ИЯ
2	История	Б1.2	3	108	61	36			18	12	2	5	47				2	2		2 2 3 108	3 1 3 108											ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	66	36			18	12	2	10	42			4		Д4				2 2 3 108	3 1 3 108									Философия
4	Правоведение	Б1.4	3	108	61	36			18	10	2	5	47			2		Д2		2 2 3 108	3 1 3 108											Правоведения
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	61	36			18	12	2	5	47			3		3			2 2 3 108	3 1 3 108										ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	166	36	108		16	4		18	194			1 2		1 2		1 4 5 180	3 1 5 180	4 4 3 108										ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	202	72		108	24	4		18	158			1 2	1 2	1 2		2 6 6 216	4 4 4 144	2 4 3 108										ИМ
8	Физика	Б1.8	7	252	128	36	36	36	20	4		16	124			1 2		1 2		1 3 4 144	1 1 3 108	3 1 3 108										ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	66	18	36		16	2		10	42			1		1		1 3 3 108	2 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 4 3 108	2 2 3 108										ХХТ

УУ:

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										ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	104	36	54		20	4	10	76			4		4	Д3		¹ 2 ¹ 3 ²										ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	4	144	98	54	36		16	2	6	46			4			Д4			³ 5 ²									ТОПП
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	66	36		18		2	10	42			3		3			² 3 ¹										БТ
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	45	18		18	10	2	7	63					1	¹ 2 ¹												библиотека ТОПП
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	81	36	18	18	16	2	7	63					4				² 4 ¹									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 6 ³								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					ТОПП
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	82	36	36		20	2	8	62			6		6						² 4 ²							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					ТОПП
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	84	36		36	24	2	10	60			6		6							² 4 ²						ТОПП
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	66	16		32	18	2	16	150	8				8									² 6 ⁴				ТОПП

23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	60	16		36	16	2	6	48				1		1	¹ 3 ²												ИиП Ряз
23.1	Культура научной и деловой речи	Б1.23.1																	³ 108												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										ПиП СРСА
24.1	Организационная психология	Б1.24.1																			³ 108										ПиП
24.2	Социальные технологии	Б1.24.2																													СРСА

Вариативная часть

25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.Б1.25	4	144	65	28	28		12	2	7	79			5		5						² 4 ²							ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.Б1.26	3	108	65	18		36	12	2	9	43				1		Д1	¹ 3 ²											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 4	³ 144								ТОПП
28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.28	5	180	83	36		36	12	2	9	97			3		3				² 5	⁴ 180								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	² 180								ТОПП
31	Кулинарный дизайн	Б1.В1.31	4	144	65	14	42		24	2	7	79					5					¹ 4	³ 144							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 4	³ 144				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	³ 108			ТОПП
37	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.37	4	144	58	16		32	16	2	8	86			8		8									² 4	⁶ 144			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 4	³ 144								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 3	⁶ 108			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.Б2.42.2																												АУФ

По выбору 1 из 2

43.1	Основы научной работы	Б1.Б2.43.1	4	144	79	28	42		16	2	7	65			5			Д5					² 4	⁵ 144	³						ТОП
43.2	Экология продуктов питания	Б1.Б2.43.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

44.1	Деловой протокол и этикет	Б1.Б2.44.1	3	108	63	18		36	10	2	7	45					7							¹ 3	² 108						ТОП
44.2	Корпоративная этика	Б1.Б2.44.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

45.1	Холодильная технология	Б1.Б2.45.1	2	72	47	18	18		8	2	9	25					Д4					¹ 2	² 72								ТТФ
45.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.Б2.45.2																													ТОП

По выбору 1 из 2

46.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.Б2.46.1	3	108	64	18		36	8	2	8	44			7			7								¹ 3	² 108						ТОП
46.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.Б2.46.2																															ТОП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

47	Физическая культура и спорт	Б1.47	2	400	400			400	272										¹ 4	² 72	³ 72	⁴ 72	⁵ 72	⁶ 28	⁷ 36	⁸ 36	⁹ 12				ФВ
----	-----------------------------	-------	---	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--	--	--	----

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

47.1	Физическая культура	Б1.47.1	2	72	72			72	72										¹ 2	² 36	³ 36	⁴ 36	⁵ 12								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.Б1.47.2		328	328			328	200										¹ 2	² 36	³ 36	⁴ 72	⁵ 72	⁶ 28	⁷ 36	⁸ 36	⁹ 12				ФВ
------	---	------------	--	-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--	--	--	----

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

Вариативная часть. Учебная практика

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	
48	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2 В1 48	2	72	2					2	70						2			2	72										ТОП
49	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Б2 В1 49	6	216	2					2	214						Д4						6	216							ТОП

Вариативная часть. Производственная практика

50	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2 В1 50	6	216	2					2	214					Д5							6	216							ТОП	
51	Производственная практика: технологическая практика	Б2 В1 51	4	144	2					2	142					Д6								4	144							ТОП
52	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2 В1 52	9	324	2					2	322					Д8										9	324					ТОП

Б3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

53	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3 53	3	108							108						Г										3	108				ТОП
54	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3 54	6	216							216																6	216				ТОП

Факультативные дисциплины

55	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	Ф В1 55	3	108	61	18		36	18	2	5	47					7										1	3	2				ТОП
56	Цифровая грамотность	Ф В1 56	2	72	58	18		36	18	2	2	14					6										1	3	2				ТОП
57	Проектная деятельность	Ф В1 57	12	432	207			188		12	7	225					3 4 5 6 7 8				2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72	2 2 2 72					ТОП

Лекции	Лаб. раб.
Сумма час.	
Практики	
З.Е.	Часов всего

Обозначения курсовых проектов:

п - по дисциплине в п-ом семестре
Кл - комплексный (междисциплинарный) в п-ом семестре
Мл - 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-71, ФБТХ-72, ФБТХ-81, ФБТХ-82, ФБТХ-91, ФБТХ-92

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 3784 Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,1

			Семестр											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	240		30	30	30	30	29	31	29	31				
Часов аудиторных в неделю			26	29	28	24	26	26	27	18				
Часов всего в неделю			54	52	59	50,5	56,6	58	63	62,3				
Часов в сессию в неделю			48	36	54	49,5	45	54	42	54				
Часов на практиках в неделю			0	36	0	54	54	48	0	54				
Часов на ГИА в неделю										54				
Экзаменов	30		4	4	4	4	4	4	4	2				
Зачетов	30		4	5	5	4	3	3	4	2				
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	28		3	5	4	3	3	4	4	2				
Контрольных работ	10		4	3	2	1	0	0	0	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
 Заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств



Рожdestвенская Л. Н.
 Аманжолова Б. А.
 Рожdestвенская Л. Н.



образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №6 от 31.08.2020