

Утверждаю

Первый проректор Расторгуев Г.И.

" __ " _____ Г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль/специализация:Безопасность и качество пищевой продукции

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4

Квалификация:

Год набора:2023

№ п.п .	Наименование дисциплины	Шиф р	Объем работы								Виды самостоятельной работы				Экзамены	Зачеты	Кафедра	
			в зачетных единицах	в часах							Самос т. работа	Курсовые проекты	Курсовые работы	РГЗ, реферат ы				Контроль ные работы
				Всего	в том числе, аудиторная					в т.ч. в актив. формах								
					Всего	Лекции	Лабор. работы	Практи ки	Индив ид. работа									

Б5 Практика и учебно-исследовательская работа

46	Учебная практика: ознакомительная практика	Б5.46	2	72							72					2	ТОПП
47	Учебная практика: технологическая практика	Б5.47	6	216							216					д4	ТОПП
48	Производственная практика: технологическая практика	Б5.В1.48	6	216							216					д5	ТОПП
49	Производственная практика: организационно - управленческая практика	Б5.В1.49	4	144							144					д6	ТОПП
50	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б5.В1.50	9	324							324					д8	ТОПП

Итого по циклу Б5 Практика и учебно-исследовательская работа	27	972	0
--	----	-----	---

Б6 Итоговая государственная аттестация

51	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б6.51	3	108							108					Г	ТОПП
52	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б6.52	6	216							216						ТОПП

Итого по циклу Б6 Итоговая государственная аттестация	9	324	0
---	---	-----	---

Д Дисциплины

Базовые дисциплины

45	Физическая культура и спорт	Д.45	2	400	76			76		272	324					1 2 3 4 5 6 7 8	ФВ
----	-----------------------------	------	---	-----	----	--	--	----	--	-----	-----	--	--	--	--	--------------------	----

1	Иностранный язык	Д.1	10	360	144			144		36	198					3	2	ИЯ
2	История России	Д.2	4	144	108	72		36		18	18				1	1		ИиП
3	Философия	Д.3	3	108	54	36		18		18	54				3		3	философии
4	Правоведение	Д.4	3	108	36	18		18		9	72				2		2	Правоведения
5	Математический анализ	Д.5	8	288	216	108		108		36	18			1 2		1 2		ВМ
6	Основы экономических знаний	Д.6	3	108	44	26		18		12	64			3			3	ЭТПЭ
7	Линейная алгебра	Д.7	3	108	54	36		18		5	27			1		1		АиМЛ
8	Информационные технологии и основы программирования	Д.8	6	216	108	36	72			36	108			1 2			1 2	ТОПП
9	Физика	Д.9	6	216	98	36	36	26		20	64			1 2		1 2		ОФ
10	Неорганическая химия	Д.10	4	144	48	16	32			16	69			1		1		ХХТ
11	Основы проектной деятельности	Д.11	4	144	52			52		52	92						1 2	АУФ ИМ КМ ПиП Правоведения СиМК СРСА ТЭВН ЭТПЭ
12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Д.12	4	144	48	16	32			12	78			4		4		ХХТ
13	Органическая химия и основы биохимии	Д.13	5	180	68	36	32			24	94			2		2		ХХТ
14	Основы российской государственности	Д.14	2	72	52	18		34		10	2					2		ИиП философии
15	Физическая и коллоидная химия	Д.15	4	144	48	16	32			20	78			3		3		ХХТ
16	Безопасность жизнедеятельности	Д.16	4	144	72	36		36		9	72				3		3	БТ
17	Введение в направление	Д.17	3	108	26	8		18		10	82						1	библиотека ТОПП
18	Технология продукции общественного питания	Д.18	5	180	86	36	32	18		16	76					4		ТОПП
19	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Д.19	10	360	170	64	74	32		24	163		6			6Г	5	ТОПП
20	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Д.20	5	180	52	18	34			20	101		7			7		ТОПП
21	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Д.21	4	144	48	16	32			20	69			6		6		ПТМ
22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Д.22	5	180	54	18		36		16	81			7		7Г		ТОПП

23	Экономика предприятий общественного питания	Д.23	4	144	54	18		36		24	63			6		6		ТОПП
24	Проектирование предприятий общественного питания	Д.24	6	216	40	16		24		18	158	8				8Г		ТОПП
25	Процессы и аппараты пищевых производств	Д.25	4	144	28	14	14			12	80			5		5		ХХТ
26	Основы здорового питания	Д.26	3	108	36	18		18		12	72			4			4	ТОПП

27.1	Культура научной и деловой речи	Д.27.1	1,5	54	26	8		18		9	28							РЯэ
27.2	Культура и личность	Д.27.2	1,5	54	26	8		18		9	28							ИиП
27	Основы личностной и коммуникативной культуры	Д.27	3	108	54	18		36		18	54				1		1	ИиП РЯэ

45.1	Физическая культура	Д.45.1	2	72	72			72		72								ФВ
------	---------------------	--------	---	----	----	--	--	----	--	----	--	--	--	--	--	--	--	----

Итого Базовые дисциплины	132	5080	2098
--------------------------	-----	------	------

Вариативные дисциплины

28	Маркетинг и управление поведением потребителей	Д.В1.28	4	144	72	36		36		24	72			6		6		МиС
29	Системы менеджмента качества продукции и услуг	Д.В1.29	5	180	56	28		28		16	88					5		ТОПП
30	Товароведение продовольственных товаров	Д.В1.30	4	144	50	18	32			16	94			4			4	ТОПП
31	Графическое моделирование	Д.В1.31	3	108	44	18		26		12	64				1		1	ИГ
32	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Д.В1.32	4	144	36	18		18		12	81					3		ТОПП
33	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Д.В1.33	5	180	54	18		36		12	81			3		3		ТОПП
34	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Д.В1.34	5	180	68	36	32			24	85			4		4		ТОПП
35	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров, используемых в пищевых производствах	Д.В1.35	5	180	56	28		28		24	88			5		5		ТОПП
36	Исследование и идентификация пищевой продукции	Д.В1.36	5	180	56	14	28	14		24	88			5		5		ТОПП
37	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Д.В1.37	8	288	104	36	32	36		20	157		7	7		7	6	ТОПП
38	Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	Д.В1.38	3	108	54	18		36		12	54						7	ТОПП
39	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Д.В1.39	4	144	48	16	32			20	69			6		6		ПТМ
40	Бизнес - планирование и оптимизация деятельности пищевых производств	Д.В1.40	4	144	62	18		44			64					7		ТОПП

41	Внешний и внутренний аудит поставщиков и систем менеджмента качества	Д.В1.41	4	144	32	8		24		16	94			8		8		ТОПП
42	Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	Д.В1.42	7	252	108	18		90		8	126			7		7		ТОПП

Итого Вариативные дисциплины	70	2520	900
------------------------------	----	------	-----

Вариативные дисциплины по выбору студента

43.1	Питание как часть национальной культуры народов	Д.В2.43.1	3	108	36	18		18		16	72			4			4	ТОПП
43.2	Культура пищевой безопасности	Д.В2.43.2												4			4	ТОПП

По выбору 1 из 2

44.1	Статистические методы в управлении качеством	Д.В2.44.1	4	144	32	8		24		16	94			8		8		ТОПП
44.2	Системы искусственного интеллекта	Д.В2.44.2												8		8		ЭИ

По выбору 1 из 2

Итого Вариативные дисциплины по выбору студента	7	252	68
---	---	-----	----

Вариативные дисциплины

45.2	Спортивное совершенствование (аэробика)	Д.В1.45.2		328	328			328		200								ФВ
------	---	-----------	--	-----	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----

Итого Вариативные дисциплины	0	328	328
Итого по циклу Д Дисциплины	209	8180	3394

Ф Факультативные дисциплины

Вариативные дисциплины

53	Проектная деятельность	Ф.В1.53	10	360	124			124		72	236						3 4 5 6 7	ТОПП
54	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.54	3	108	36	18		18		18	72			6			6	Филологии
55	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.55	3	108	54	36		18		18	54						4	ТОПП

Итого Вариативные дисциплины	16	576	214
Итого по циклу Ф Факультативные дисциплины	16	576	214

Обозначения курсовых проектов:

n - дисциплинарный в *n*-ом семестре
Kn - комплексный (междисциплинарный) в *n*-ом семестре
Mn - межкафедретский в *n*-ом семестре

Обозначения зачетов:

n - *n*-ом семестре
Дn - дифференцированный в *n*-ом семестре

Часов всего: 8968 Часов аудиторных 3266

Ответственный за образовательную программу	Рождественская Л. Н.
Декан факультета	Эзрох Ю. С.
Заведующий кафедрой	Рождественская Л. Н.
Учебный план одобрен советом факультета, протокол №0 от 0	

