

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные
ОП Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль): Технология и управление производством
предприятий индустрии питания**

Б1.00	Дисциплины (модули)
Б1.О.00	Обязательная часть
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Правоведение
Б1.О.06	Культура речи и деловое общение
Б1.О.07	Командообразование
Б1.О.08	Самоменеджмент
Б1.О.09	Математика
Б1.О.10	Введение в информационные технологии
Б1.О.10.01	Информатика
Б1.О.10.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.О.10.03	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования
Б1.О.11	Экономическая и финансовая культура
Б1.О.11.01	Экономическая теория
Б1.О.11.02	Финансовая грамотность
Б1.О.12	Разработка и реализация проектов
Б1.О.12.01	Предпринимательская деятельность
Б1.О.12.02	Бизнес-проектирование
Б1.О.13	Психология и педагогика профессиональной деятельности
Б1.О.14	Неорганическая химия
Б1.О.15	Органическая химия
Б1.О.16	Микробиология
Б1.О.17	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.О.18	Технология продукции общественного питания
Б1.О.19	Физика
Б1.О.20	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.О.21	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания
Б1.О.22	Холодильная технология пищевых продуктов
Б1.О.23	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.25	Экология
Б1.О.26	Информационные технологии в проектировании
Б1.О.27	Товароведение продовольственных товаров
Б1.О.28	Физическая культура и спорт
Б1.О.28.01	Физическая культура и спорт
Б1.В.00	Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01	Теория и история потребительской кооперации
Б1.В.02	Бухгалтерский учет с применением цифровых технологий
Б1.В.03	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.04	Физиология питания
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Экономика предприятия сферы товарного обращения
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.08	Нормативная и техническая документация общественного питания
Б1.В.09	Управление качеством продукции
Б1.В.10	Технология пищи народов мира
Б1.В.11	Дизайн на предприятиях общественного питания
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.13.00	Элективные дисциплины
Б1.В.ДВ.13.01	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.13.02	Сенсорный анализ
Б1.В.ДВ.14.00	Элективные дисциплины
Б1.В.ДВ.14.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд
Б1.В.ДВ.14.02	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
Б2.00	Практика
Б2.О.00	Обязательная часть
Б2.О.01	Учебная практика
Б2.О.01.01	Технологическая практика
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.00	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.01	Организационно-управленческая практика
Б3.00	Государственная итоговая аттестация
Б3.01	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)
ФТД.00	Факультативы
ФТД.01	Кооперативное движение
ФТД.02	Сельскохозяйственная кооперация
ФТД.03	Организация и экономика ресторанного бизнеса
ФТД.04	Кооперативное право