

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

**Направленность (профиль): Технология и организация производства
продукции общественного питания**

Б1.00	Дисциплины (модули)
Б1.Б.00	Базовая часть
Б1.Б.01	Философия
Б1.Б.02	История
Б1.Б.03	Экономическая теория
Б1.Б.04	Правоведение
Б1.Б.05	Иностранный язык
Б1.Б.06	Культура речи и деловое общение
Б1.Б.07	Менеджмент
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.09	Информатика
Б1.Б.10	Командообразование
Б1.Б.11	Математика
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.14	Электротехника и электроника
Б1.Б.15	Органическая химия
Б1.Б.16	Неорганическая химия
Б1.Б.17	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.18	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.21	Биохимия
Б1.Б.22	Механика
Б1.Б.23	Теория и история потребительской кооперации
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт
Б1.Б.25	Микробиология
Б1.Б.26	Теплотехника
Б1.Б.27	Иностранный язык в профессиональной сфере
Б1.Б.28	Профессиональная этика
Б1.Б.29	Организация и экономика ресторанного бизнеса
Б1.Б.30	Начертательная геометрия. Инженерная графика
Б1.Б.31	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.Б.32	Введение в специальность
Б1.Б.33	Физиология питания
Б1.В.00	Вариативная часть
Б1.В.01	Технология продукции общественного питания
Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.03	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.04	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Б1.В.05	Нормативная и техническая документация общественного питания
Б1.В.06	Информационные технологии в проектировании
Б1.В.07	Информационные системы управления предприятием
Б1.В.08	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования
Б1.В.09	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.10	Дизайн на предприятиях общественного питания
Б1.В.11	Исследовательская работа
Б1.В.12	Основы строительства и инженерное оборудование
Б1.В.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Б1.В.14	Санитария и гигиена питания
Б1.В.15	Карвинг
Б1.В.ДВ.00	Дисциплины по выбору
Б1.В.ДВ.01.00	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Атлетическая гимнастика
Б1.В.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол
Б1.В.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис
Б1.В.ДВ.02.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Бухгалтерский учет в общественном питании
Б1.В.ДВ.02.02	Бухгалтерский управленческий учет
Б1.В.ДВ.03.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятия общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика предприятия (организации)
Б1.В.ДВ.04.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ
Б1.В.ДВ.04.02	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.05.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Технология пищи народов мира
Б1.В.ДВ.05.02	Технология и организация питания в туризме
Б1.В.ДВ.06.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06
Б1.В.ДВ.06.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд
Б1.В.ДВ.06.02	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.07.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07

Б1.В.ДВ.07.01	Холодильная технология пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.07.02	Торговое оборудование
Б2.00	Практики
Б2.В.00	Вариативная часть
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.02.02	Преддипломная практика
Б3.00	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б.00	Базовая часть
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа (бакалаврский проект)
Б3.Б.02	Государственный экзамен не предусмотрен
ФТД.00	Факультативы
ФТД.01	Технологический практикум по приготовлению кулинарной продукции
ФТД.02	Иностранный язык для делового общения