

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные
ОП Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль): Технология функциональных и
специализированных продуктов питания**

Б1.00	Дисциплины (модули)
Б1.О.00	Обязательная часть
Б1.О.01	Философия и методология науки
Б1.О.02	Стратегическое управление
Б1.О.03	Управление инновационным проектом
Б1.О.04	Командная работа и лидерство
Б1.О.05	Деловой иностранный язык
Б1.О.06	Технологии деловых и межкультурных коммуникаций
Б1.О.07	Организация научных исследований в профессиональной деятельности
Б1.О.08	Персональный менеджмент
Б1.О.09	Современные технологии в общественном питании
Б1.О.10	Инновационная деятельность в общественном питании
Б1.О.11	Моделирование и проектирование продуктов питания и технологических процессов
Б1.О.12	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания
Б1.В.00	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.01	Организация производства продукции здорового питания
Б1.В.02	Управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания
Б1.В.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания
Б1.В.04	Технология продукции для специализированного и диетического питания
Б1.В.ДВ.5.00	Дисциплины по выбору
Б1.В.ДВ.5.01	Функциональные продукты питания
Б1.В.ДВ.5.02	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения
Б2.00	Практика
Б2.О.00	Обязательная часть
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01	Технологическая практика
Б2.О.01.02	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-технологическая практика
Б3.00	Государственная итоговая аттестация
Б3.01	Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация)