

Дисциплины, предусмотренные ОПОП 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания,
профиль Технология и организация ресторанного дела

Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.Б.4	Экономика
Б1.Б.5	Социология
Б1.Б.6	Менеджмент
Б1.Б.7	Маркетинг
Б1.Б.8	Математика
Б1.Б.9	Физика
Б1.Б.10	Экология
Б1.Б.11	Информатика
Б1.Б.12	Механика
Б1.Б.13	Биохимия
Б1.Б.14	Органическая химия-1
Б1.Б.15	Неорганическая химия
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия-1
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания

Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.27	Теплотехника
Б1.Б.28	Электротехника и электроника
Б1.Б.29	Физическая культура
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины
Б1.В.ОД.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Теория и практика кооперации
Б1.В.ОД.4	Бухгалтерский учет
Б1.В.ОД.5	Органическая химия-2
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2
Б1.В.ОД.7	Микробиология
Б1.В.ОД.8	Физическая и коллоидная химия-2
Б1.В.ОД.9	Компьютерные технологии и информатика

Б1.В.ОД.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация продукции
Б1.В.ОД.12	Введение в технологию продукции общественного питания
Б1.В.ОД.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.ОД.14	Технология специальных видов питания
Б1.В.ОД.15	Холодильная техника и технология
Б1.В.ОД.16	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.ОД.17	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ОД.18	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору
	Элективные курсы по физической культуре
Б1.В.ДВ.1	
1	Конфликтология
2	Деловые переговоры
Б1.В.ДВ.2	
1	Культурология
2	Культура в современном мире
Б1.В.ДВ.3	
1	Основы социального государства
2	Политология
Б1.В.ДВ.4	
1	Этика
2	Психология и педагогика
Б1.В.ДВ.5	
1	Современная физическая химия в пищевой промышленности
2	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля

Б1.В.ДВ.6	
1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях
2	Коллоидная химия наночастиц
Б1.В.ДВ.7	
1	Методы исследования сырья и продуктов питания
2	История российской пищевой промышленности
Б1.В.ДВ.8	
1	Технология ресторанной продукции
2	Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий
Б1.В.ДВ.9	
1	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
2	Информационные технологии в проектной деятельности
Б1.В.ДВ.10	
1	Фирменный стиль предприятий общественного питания
2	Дизайн интерьера
Б1.В.ДВ.11	
1	Напитки в культуре разных народов
2	Барное дело
Б1.В.ДВ.12	
1	Промышленная технология продукции общественного питания
2	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.13	
1	Технология производства функциональных продуктов питания
2	Технология индивидуального питания
Б2	Практики
Б2.У	Учебная практика
Б2.У.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Б2.Н	Научно-исследовательская работа
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
Б2.П	Производственная практика

Б2.П.1	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.П.2	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР
Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР