

Наименование циклов, дисциплин, практик, предусмотренных ОПОП
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Организация производства и обслуживания в
индустрии питания

Индекс	Наименование
<i>Блок 1. Дисциплины (модули)</i>	
<i>Базовая часть</i>	
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.06	Информатика
Б1.Б.07	Русский язык и культура речи
Б1.Б.08	Экономика и управление производством
Б1.Б.09	Психология
Б1.Б.10	Правоведение
Б1.Б.11	Неорганическая химия
Б1.Б.12	Органическая химия
Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания
Б1.Б.14	Биохимия
Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.16	Инженерная графика
Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.25	Товароведение
Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания
<i>Вариативная часть</i>	
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.02	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.03	Микробиология
Б1.В.04	Экология

Б1.В.05	Физика
Б1.В.06	Холодильная техника и технология
Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Технология специальных видов питания
Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело
Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира
Блок 2. Практики	
Вариативная часть	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий

Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика
<i>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</i>	
<i>Базовая часть</i>	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация