

## ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

Направление подготовки: **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания.**

Профиль программы академического бакалавриата: **«Технология и организация ресторанного дела».**

Виды деятельности: **производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная.**

<b>№ п/п</b>	<b>Индекс</b>	<b>Наименование дисциплин, модулей, практик</b>
	<b>Б1</b>	<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>
	<b>Б1.Б</b>	<b>Базовая часть</b>
1.	Б1.Б.1	История
2.	Б1.Б.2	Философия
3.	Б1.Б.3	Иностранный язык
4.	Б1.Б.4	Экономика
5.	Б1.Б.5	Социология
6.	Б1.Б.6	Менеджмент
7.	Б1.Б.7	Маркетинг
8.	Б1.Б.8	Математика
9.	Б1.Б.9	Физика
10.	Б1.Б.10	Экология
11.	Б1.Б.11	Информатика
12.	Б1.Б.12	Механика
13.	Б1.Б.13	Биохимия
14.	Б1.Б.14	Органическая химия
15.	Б1.Б.15	Неорганическая химия
16.	Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
17.	Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия
18.	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
19.	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
20.	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
21.	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
22.	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
23.	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
24.	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
25.	Б1.Б.25	Физиология питания
26.	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания

27.	Б1.Б.27	Теплотехника
28.	Б1.Б.28	Электротехника и электроника
29.	Б1.Б.29	Физическая культура и спорт
	<b>Б1.В</b>	<b>Вариативная часть</b>
	<b>Б1.В.ОД</b>	<b>Обязательные дисциплины</b>
30.	Б1.В.ОД.1	Правоведение
31.	Б1.В.ОД.2	Теория и практика кооперации
32.	Б1.В.ОД.3	Микробиология
33.	Б1.В.ОД.4	Современная физическая химия в пищевой промышленности
34.	Б1.В.ОД.5	Компьютерная графика
35.	Б1.В.ОД.6	Начертательная геометрия и инженерная графика
36.	Б1.В.ОД.7	Метрология, стандартизация и сертификация продукции
37.	Б1.В.ОД.8	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
38.	Б1.В.ОД.9	Технология специальных видов питания
39.	Б1.В.ОД.10	Холодильная техника и технология
40.	Б1.В.ОД.11	Производственный контроль на предприятиях питания
41.	Б1.В.ОД.12	Технология кулинарной продукции за рубежом
	<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>
42.		Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)
43.	Б1.В.ДВ.1	
	1	История кооперации
	2	Русский язык и культура речи
44.	Б1.В.ДВ.2	
	1	Учет на предприятиях малого бизнеса
	2	Основы бухгалтерского учета
45.	Б1.В.ДВ.3	
	1	Маркетинг малого предприятия
	2	Управление малым бизнесом
46.	Б1.В.ДВ.4	
	1	Организация и методика налоговых проверок
	2	Налоговый учет и отчетность
47.	Б1.В.ДВ.5	
	1	Математическая логика
	2	Автоматизация обработки экономической информации
48.	Б1.В.ДВ.6	
	1	Электронный бизнес
	2	Защита персональных данных
49.	Б1.В.ДВ.7	

	1	Технология ресторанной продукции
	2	Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий
50.	Б1.В.ДВ.8	
	1	Фирменный стиль предприятий общественного питания
	2	Дизайн интерьера
51.	Б1.В.ДВ.9	
	1	Напитки в культуре разных народов
	2	Барное дело
52.	Б1.В.ДВ.10	
	1	Промышленная технология продукции общественного питания
	2	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания
53.	Б1.В.ДВ.11	
	1	Технология производства функциональных продуктов питания
	2	Технология индивидуального питания
	<b>Б2</b>	<b>ПРАКТИКИ</b>
	<b>Б2.У</b>	<b>Учебная практика</b>
54.	Б2.У.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	<b>Б2.Н</b>	<b>Научно-исследовательская работа</b>
55.	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	<b>Б2.П</b>	<b>Производственная практика</b>
56.	Б2.П.1	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
57.	Б2.П.2	Производственная технологическая практика
58.	Б2.П.3	Преддипломная практика
	<b>Б3</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>