

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Год набора 2020

направленность (профиль): "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

<b>Базовая часть</b>	
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Русский язык и культура речи
Б1.Б.03	Информатика
Б1.Б.04	Правоведение
Б1.Б.05	Неорганическая химия
Б1.Б.06	Философия
Б1.Б.07	Иностранный язык
Б1.Б.08	Физическая культура и спорт
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.10	Математика
Б1.Б.11	Органическая химия
Б1.Б.12	Биохимия
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.14	Инженерная графика
Б1.Б.15	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.16	Товароведение
Б1.Б.17	Психология и конфликтология
Б1.Б.18	Экология
Б1.Б.19	Физика
Б1.Б.20	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.21	Микробиология
Б1.Б.22	Холодильная техника и технология
Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.Б.ДВ.01.03	Футбол
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика
Б1.Б.ДВ.01.05	Адаптивная физическая культура
<b>Вариативная часть</b>	
Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.02	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.03	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.04	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.05	Технология специальных видов питания
Б1.В.06	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б1.В.07	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Б1.В.08	Логистика на предприятиях питания
Б1.В.09	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.11	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.13	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.15	Методы контроля сырья и готовой продукции
Б1.В.16	Технология продукции общественного питания
Б1.В.17	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Татарский язык для профессионального общения
Б1.В.ДВ.02.02	Культура профессионального самообразования
Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>
Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>
Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело
Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира
<b>Базовая часть</b>	
Б3.Б.01	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
Б3.Б.01.01	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>Вариативная часть</b>	
ФТД.В.01	Теория и практика кооперации
ФТД.В.02	История и культура народов Татарстана