

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль): "Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания"

Набор 2018 года

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	Адаптивная физическая культура
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.Б.ДВ.01.03	Волейбол
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика
Б1.Б.ДВ.01.05	Футбол
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	Коммуникативная культура профессионала
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
ФТД.В.01	Теория и практика кооперации
ФТД.В.02	История и культура народов Татарстана