

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные  
ОП Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль): Технология и управление производством  
предприятий индустрии питания**

<b>Б1.00</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>
<b>Б1.О.00</b>	<b>Обязательная часть</b>
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Правоведение
Б1.О.06	Культура речи и деловое общение
Б1.О.07	Командообразование
Б1.О.08	Самоменеджмент
Б1.О.09	Математика
<b>Б1.О.10</b>	<b>Введение в информационные технологии</b>
Б1.О.10.01	Информатика
Б1.О.10.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.О.10.03	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования
<b>Б1.О.11</b>	<b>Экономическая и финансовая культура</b>
Б1.О.11.01	Экономическая теория
Б1.О.11.02	Финансовая грамотность
<b>Б1.О.12</b>	<b>Разработка и реализация проектов</b>
Б1.О.12.01	Предпринимательская деятельность
Б1.О.12.02	Бизнес-проектирование
Б1.О.13	Психология и педагогика профессиональной деятельности
Б1.О.14	Неорганическая химия
Б1.О.15	Органическая химия
Б1.О.16	Микробиология
Б1.О.17	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.О.18	Технология продукции общественного питания
Б1.О.19	Физика
Б1.О.20	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.О.21	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания
Б1.О.22	Холодильная технология пищевых продуктов
Б1.О.23	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.25	Экология
Б1.О.26	Информационные технологии в проектировании
Б1.О.27	Товароведение продовольственных товаров
<b>Б1.О.28</b>	<b>Физическая культура и спорт</b>
Б1.О.28.01	Физическая культура и спорт
<b>Б1.О.28.00</b>	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>

Б1.О.ДВ.2.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол
Б1.О.ДВ.2.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол
Б1.О.ДВ.2.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис
Б1.О.ДВ.2.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Классическая аэробика
<b>Б1.В.00</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>
Б1.В.01	Теория и история потребительской кооперации
Б1.В.02	Бухгалтерский учет с применением цифровых технологий
Б1.В.03	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.04	Физиология питания
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Экономика предприятия сферы товарного обращения
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.08	Нормативная и техническая документация общественного питания
Б1.В.09	Управление качеством продукции
Б1.В.10	Технология пищи народов мира
Б1.В.11	Дизайн на предприятиях общественного питания
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания
<b>Б1.В.ДВ.13.00</b>	<b>Элективные дисциплины</b>
Б1.В.ДВ.13.01	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.13.02	Сенсорный анализ
<b>Б1.В.ДВ.14.00</b>	<b>Элективные дисциплины</b>
Б1.В.ДВ.14.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд
Б1.В.ДВ.14.02	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
<b>Б2.00</b>	<b>Практика</b>
<b>Б2.О.00</b>	<b>Обязательная часть</b>
<b>Б2.О.01</b>	<b>Учебная практика</b>
Б2.О.01.01	Технологическая практика
<b>Б2.О.02</b>	<b>Производственная практика</b>
Б2.О.02.01	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
<b>Б2.В.00</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>
<b>Б2.В.01</b>	<b>Производственная практика</b>
Б2.В.01.01	Организационно-управленческая практика
<b>Б3.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
Б3.01	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)
<b>ФТД.00</b>	<b>Факультативы</b>
ФТД.01	Кооперативное движение
ФТД.02	Сельскохозяйственная кооперация
ФТД.03	Организация и экономика ресторанного бизнеса