

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

**Направленность (профиль): Технология и организация производства
продукции общественного питания**

	Рабочие программы дисциплин	Фонды оценочных средств
Б1.00	Дисциплины (модули)	
Б1.Б.00	Базовая часть	
Б1.Б.01	Философия	ФОС
Б1.Б.02	История	ФОС
Б1.Б.03	Экономическая теория	ФОС
Б1.Б.04	Правоведение	ФОС
Б1.Б.05	Иностранный язык	ФОС
Б1.Б.06	Культура речи и деловое общение	ФОС
Б1.Б.07	Менеджмент	ФОС
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	ФОС
Б1.Б.09	Информатика	ФОС
Б1.Б.10	Командообразование	ФОС
Б1.Б.11	Математика	ФОС
Б1.Б.12	Физика	ФОС
Б1.Б.13	Экология	ФОС
Б1.Б.14	Электротехника и электроника	ФОС
Б1.Б.15	Органическая химия	ФОС
Б1.Б.16	Неорганическая химия	ФОС
Б1.Б.17	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ФОС
Б1.Б.18	Физическая и коллоидная химия	ФОС
Б1.Б.19	Товароведение продовольственных товаров	ФОС
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ФОС
Б1.Б.21	Биохимия	ФОС
Б1.Б.22	Механика	ФОС
Б1.Б.23	Теория и история потребительской кооперации	ФОС
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	ФОС
Б1.Б.25	Микробиология	ФОС
Б1.Б.26	Теплотехника	ФОС
Б1.Б.27	Иностранный язык в профессиональной сфере	ФОС
Б1.Б.28	Профессиональная этика	ФОС
Б1.Б.29	Организация и экономика ресторанного бизнеса	ФОС
Б1.Б.30	Начертательная геометрия. Инженерная графика	ФОС

Б1.Б.31	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ФОС
Б1.Б.32	Введение в специальность	ФОС
Б1.Б.33	Физиология питания	ФОС
Б1.В.00	Вариативная часть	
Б1.В.01	Технология продукции общественного питания	ФОС
Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания	ФОС
Б1.В.03	Оборудование предприятий общественного питания	ФОС
Б1.В.04	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ФОС
Б1.В.05	Нормативная и техническая документация общественного питания	ФОС
Б1.В.06	Информационные технологии в проектировании	ФОС
Б1.В.07	Информационные системы управления предприятием	ФОС
Б1.В.08	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования	ФОС
Б1.В.09	Пищевые и биологически активные добавки	ФОС
Б1.В.10	Дизайн на предприятиях общественного питания	ФОС
Б1.В.11	Исследовательская работа	ФОС
Б1.В.12	Основы строительства и инженерное оборудование	ФОС
Б1.В.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ФОС
Б1.В.14	Санитария и гигиена питания	ФОС
Б1.В.15	Карвинг	ФОС
Б1.В.ДВ.00	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.01.00	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Атлетическая гимнастика	ФОС
Б1.В.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	ФОС
Б1.В.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	ФОС
Б1.В.ДВ.01.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис	ФОС

Б1.В.ДВ.02.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	
Б1.В.ДВ.02.01	Бухгалтерский учет в общественном питании	ФОС
Б1.В.ДВ.02.02	Бухгалтерский управленческий учет	ФОС
Б1.В.ДВ.03.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятия общественного питания	ФОС
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика предприятия (организации)	ФОС
Б1.В.ДВ.04.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	
Б1.В.ДВ.04.01	Сенсорный анализ	ФОС
Б1.В.ДВ.04.02	Дегустационный анализ	ФОС
Б1.В.ДВ.05.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология пищи народов мира	ФОС
Б1.В.ДВ.05.02	Технология и организация питания в туризме	ФОС
Б1.В.ДВ.06.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд	ФОС
Б1.В.ДВ.06.02	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ФОС
Б1.В.ДВ.07.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	
Б1.В.ДВ.07.01	Холодильная технология пищевых продуктов	ФОС
Б1.В.ДВ.07.02	Торговое оборудование	ФОС
Б2.00	Практики	
Б2.В.00	Вариативная часть	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ФОС
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ФОС

Б2.В.02.02	Преддипломная практика	ФОС
Б3.00	Государственная итоговая аттестация	
Б3.Б.00	Базовая часть	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б3.Б.02	Государственный экзамен не предусмотрен	
ФТД.00	Факультативы	
ФТД.01	Технологический практикум по приготовлению кулинарной продукции	ФОС
ФТД.02	Иностранный язык для делового общения	ФОС