

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Индекс дисциплины в учебном плане	Наименование дисциплины
Б1	Дисциплины (модули)
<i>Б1.Б</i>	<i>Базовая часть</i>
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
<i>Б1.Б.03</i>	<i>Иностранный язык</i>
Б1.Б.03.01	Иностранный язык
Б1.Б.03.02	Профессиональный иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.05	Маркетинг
Б1.Б.06	Менеджмент
Б1.Б.07	Математика
Б1.Б.08	Физика
Б1.Б.09	Экология в общественном питании
<i>Б1.Б.10</i>	<i>Информатика</i>
Б1.Б.10.01	Информатика
Б1.Б.10.02	Профессиональные компьютерные программы
Б1.Б.11	Биохимия
Б1.Б.12	Химия неорганическая и аналитическая
Б1.Б.13	Органическая химия
Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.15	Физико-химические методы анализа
Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.18	Теплотехника
Б1.Б.19	Электротехника и электроника
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.Б.21	Коммерческая деятельность
Б1.Б.22	Метрология, стандартизация, сертификация
Б1.Б.23	Организационное поведение
Б1.Б.24	Правовые основы профессиональной деятельности
Б1.Б.25	Пищевая химия
Б1.Б.26	Пищевая микробиология
Б1.Б.27	Физико-механические свойства пищевых продуктов
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт
<i>Б1.В</i>	<i>Вариативная часть</i>
Б1.В.01	Экономика общественного питания
Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
Б1.В.03	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация
Б1.В.04	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.05	Документационное обеспечение управленческой деятельности
Б1.В.06	Организация ресторанного дела
Б1.В.07	Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания
Б1.В.08	Комплексное оснащение ресторанов
Б1.В.09	Технология приготовления и оформления ресторанной продукции
Б1.В.10	Контроль качества производства кулинарной продукции

Б1.В.11	Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции
Б1.В.12	Технология продукции общественного питания
Б1.В.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.14	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.15	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.16	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.17	Введение в специальность
Б1.В.18	Управление персоналом
Б1.В.19	Логистика
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01.02	Этикет и культура общения
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Информационные технологии в общественном питании
Б1.В.ДВ.02.02	Компьютерная обработка информации в общественном питании
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Холодильное оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Тепловое оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Технология мучных изделий
Б1.В.ДВ.04.02	Технология кондитерских изделий
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Технология продуктов функционального питания
Б1.В.ДВ.05.02	Технология продуктов детского питания
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов диетического питания
Б1.В.ДВ.06.02	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7
Б1.В.ДВ.07.01	Товароведение и экспертиза потребительской продукции
Б1.В.ДВ.07.02	Барное дело
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8
Б1.В.ДВ.08.01	Кухни мира
Б1.В.ДВ.08.02	Технология приготовления сладких блюд и напитков
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9. Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.09.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.09.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.09.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья
Б2	Практики
Б2.В	Вариативная часть
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Б2.В.03(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(П)	Технологическая практика
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика
БЗ	Государственная итоговая аттестация
БЗ.Б	Базовая часть
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Основы профессиональной деятельности в индустрии питания
ФТД.В.02	Основы высокотехнологичного производства кулинарной продукции