

**Дисциплины, предусмотренные ОП направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания профиль Технология и организация ресторанного дела**

Б1	ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ
Б1.Б	<u>Базовая часть</u>
Б1.Б.1	Иностранный язык
Б1.Б.2	История
Б1.Б.3	Философия
Б1.Б.4	Социология
Б1.Б.5	Менеджмент
Б1.Б.6	Маркетинг
Б1.Б.7	Экономика
Б1.Б.8	Бухгалтерский учет
Б1.В	<u>Вариативная часть</u>
Б1.В.ОД	<u>Обязательные дисциплины</u>
Б1.В.ОД.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Теория и практика кооперации
Б1.В.ДВ	<u>Дисциплины по выбору</u>
Б1.В.ДВ.1	
1	<i>Конфликтология</i>
2	<i>Деловые переговоры</i>
Б1.В.ДВ.2	
1	<i>Культурология</i>
2	<i>Культура в современном мире</i>
Б1.В.ДВ.3	
1	<i>Основы социального государства</i>
2	<i>Политология</i>
Б1.В.ДВ.4	
1	<i>Этика</i>
2	<i>Психология и педагогика</i>
Б2	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ
Б2.Б	<u>Базовая часть</u>
Б2.Б.1	Математика
Б2.Б.2	Информатика
Б2.Б.3	Физика
Б2.Б.4	Механика
Б2.Б.5	Экология
Б2.Б.6	Неорганическая химия

Б2.Б.7	Органическая химия-1
Б2.Б.8	Биохимия
Б2.Б.9	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-1
Б2.Б.10	Физическая и коллоидная химия-1
Б2.В	<u>Вариативная часть</u>
Б2.В.ОД	<u>Обязательные дисциплины</u>
Б2.В.ОД.1	Органическая химия-2
Б2.В.ОД.2	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа-2
Б2.В.ОД.3	Микробиология
Б2.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия-2
Б2.В.ОД.5	Компьютерные технологии и информатика
Б2.В.ДВ	<u>Дисциплины по выбору</u>
Б2.В.ДВ.1	
1	Современная физическая химия в пищевой промышленности
2	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля
Б2.В.ДВ.2	
1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях
2	Коллоидная химия наночастиц
Б2.В.ДВ.3	
1	Методы исследования сырья и продуктов питания
2	История российской пищевой промышленности
Б3	<u>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</u>
Б3.Б	<u>Базовая часть</u>
Б3.Б.1	Теплотехника
Б3.Б.2	Электротехника и электроника
Б3.Б.3	Безопасность жизнедеятельности
Б3.Б.4	Процессы и аппараты пищевых производств
Б3.Б.5	Физиология питания
Б3.Б.6	Оборудование предприятий общественного питания
Б3.Б.7	Технология продукции общественного питания
Б3.Б.8	Проектирование предприятий общественного питания
Б3.Б.9	Товароведение продовольственных товаров
Б3.Б.10	Санитария и гигиена питания
Б3.Б.11	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

БЗ.В	<u>Вариативная часть</u>
БЗ.В.ОД	<u>Обязательные дисциплины</u>
БЗ.В.ОД.1	Начертательная геометрия и инженерная графика
БЗ.В.ОД.2	Метрология, стандартизация и сертификация продукции
БЗ.В.ОД.3	Введение в технологию продукции общественного питания
БЗ.В.ОД.4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
БЗ.В.ОД.5	Технология специальных видов питания
БЗ.В.ОД.6	Холодильная техника и технология
БЗ.В.ОД.7	Производственный контроль на предприятиях питания
БЗ.В.ОД.8	Технология кулинарной продукции за рубежом
БЗ.В.ОД.9	Экономика и управление производством
БЗ.В.ОД.10	Учебно-исследовательская работа
БЗ.В.ДВ	<u>Дисциплины по выбору</u>
БЗ.В.ДВ.1	
1	<i>Технология ресторанной продукции</i>
2	<i>Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий</i>
БЗ.В.ДВ.2	
1	<i>Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания</i>
2	<i>Информационные технологии в проектной деятельности</i>
БЗ.В.ДВ.3	
1	<i>Фирменный стиль предприятий общественного питания</i>
2	<i>Дизайн интерьера</i>
БЗ.В.ДВ.4	
1	<i>Напитки в культуре разных народов</i>
2	<i>Барное дело</i>
БЗ.В.ДВ.5	
1	<i>Промышленная технология продукции общественного питания</i>
2	<i>Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания</i>
БЗ.В.ДВ.6	
1	<i>Технологи производства функциональных продуктов питания</i>

2	<i>Технология индивидуального питания</i>
Б4	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Б5	ПРАКТИКИ, НИР
Б5.У	Учебная практика
Б5.У.1	Учебная практика
Б5.Н	Научно-исследовательская работа
Б5.П	Производственная практика
Б5.П.1	Производственная практика
Б5.П.2	Производственная преддипломная практика
Б6	ИТОГОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ
ФТД	ФАКУЛЬТАТИВЫ
ФТД.1	Основы православной культуры
ФТД.2	Сельскохозяйственная кооперация
ФТД.3	Кредитная кооперация