Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Год набора 2022
Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Обязательная часть	
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	Физическая культура и спорт
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.07	Математика
Б1.О.08	Прикладная информатика
Б1.О.09	Экономика
Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б1.О.12	Основы менеджмента
Б1.О.13	Правоведение
Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б1.О.16	Химия
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Коллоидная химия
Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
Б1.О.ДЭ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**
Б1.О.ДЭ.01.01	Волейбол
Б1.О.ДЭ.01.02	Баскетбол
Б1.О.ДЭ.01.03	Адаптивная физическая культура
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.01	Микробиология
Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
Б1.В.03	Инженерная графика
Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.07	Холодильная техника и технология
Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.10	Управление персоналом
Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Барное дело
Б1.В.14	Технология специальных видов питания
Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения

Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Экология
Б1.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01
Б1.В.ДЭ.01.01	Физиология питания
Б1.В.ДЭ.01.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДЭ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02
Б1.В.ДЭ.02.01	Продвижение товаров и услуг
Б1.В.ДЭ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
Б1.В.ДЭ.03	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03
Б1.В.ДЭ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДЭ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.В.ДЭ.04	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04
Б1.В.ДЭ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДЭ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б1.В.ДЭ.05	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05
Б1.В.ДЭ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДЭ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Блок 3.Государственная итоговая аттестация	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.Факультативные дисциплины	
ФТД.В.01	Теория и история кооперации
ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО
ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения