Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Год набора 2020
Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Базовая часть	
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи
Б1.Б.07	Экономика и управление производством
Б1.Б.08	Психология и конфликтология
Б1.Б.09	Правоведение
Б1.Б.10	Информационные технологии
Б1.Б.11	Неорганическая химия
Б1.Б.12	Органическая химия
Б1.Б.13	Коллоидная химия
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.16	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.Б.17	Методы исследования сырья и готовой продукции
Б1.Б.18	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.Б.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.20	Основы рационального питания
Б1.Б.21	Основы бизнеса
Б1.Б.22	Микробиология
Б1.Б.23	Физика
Б1.Б.24	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.25	Холодильная техника и технология
Б1.Б.26	Инженерная графика
Б1.Б.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.Б.ДВ.01.03	Настольный теннис
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика
Вариативная часть	
Б1.В.01	Экология
Б1.В.02	Логистика на предприятиях общественного питания
Б1.В.03	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.04	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б1.В.05	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.06	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Б1.В.07	Технология специальных видов питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.11	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств

Б1.В.13	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.14	Санитария и гигиена питания
Б1.В.15	Оценка и управление рисками на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Деловые переговоры
Б1.В.ДВ.02.02	Этика делового общения
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерная графика
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Барное дело
Б1.В.ДВ.05.02	Напитки в культуре народов мира
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.06.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.06.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7
Б1.В.ДВ.07.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.07.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Блок 3.Государственная итоговая аттестация	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б.01.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.Факультативные дисциплины	
ФТД..01	Теория и практика кооперации
ФТД..02	Сельскохозяйственная кооперация