

СПИСОК ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИК

основной профессиональной образовательной программы-программы бакалавриата

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

Направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата: **"Организация производства и обслуживания в индустрии питания"**. ФГОС ВО от 12.11.2015 № 1332. Квалификация: БАКАЛАВР.

Виды деятельности: производственно-технологическая. Профессиональные стандарты: Повар (№ 39023 от 28 сентября 2015 года), руководитель предприятия питания (№ 37510 от 01 июня 2015 года).

№ п/п	Индекс, наименование дисциплин, модулей, практик	
	Блок 1. Дисциплины (модули)	
	Базовая часть	
1	Б1.Б.01	История
2	Б1.Б.02	Философия
3	Б1.Б.03	Иностранный язык
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
5	Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
6	Б1.Б.06	Информатика
7	Б1.Б.07	Русский язык и культура речи
8	Б1.Б.08	Экономика и управление производством
9	Б1.Б.09	Психология
10	Б1.Б.10	Правоведение
11	Б1.Б.11	Неорганическая химия
12	Б1.Б.12	Органическая химия
13	Б1.Б.13	Логистика на предприятиях питания
14	Б1.Б.14	Биохимия
15	Б1.Б.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
16	Б1.Б.16	Инженерная графика
17	Б1.Б.17	Оборудование предприятий общественного питания
18	Б1.Б.18	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
19	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
20	Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
21	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
22	Б1.Б.22	Методы контроля сырья и готовой продукции
23	Б1.Б.23	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
24	Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
25	Б1.Б.25	Товароведение
26	Б1.Б.26	Технология продукции общественного питания

№ п/п	Индекс, наименование дисциплин, модулей, практик	
Вариативная часть		
27	Б1.В.01	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
28	Б1.В.02	Физическая и коллоидная химия
29	Б1.В.03	Микробиология
30	Б1.В.04	Экология
31	Б1.В.05	Физика
32	Б1.В.06	Холодильная техника и технология
33	Б1.В.07	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
34	Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
35	Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
36	Б1.В.10	Технология специальных видов питания
37	Б1.В.11	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
38	Б1.В.12	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
39	Б1.В.13	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Дисциплины (модули) по выбору		
40	Б1.В.ДВ.01.01	Основы бизнеса
	Б1.В.ДВ.01.02	Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания
41	Б1.В.ДВ.02.01	Конфликтология
	Б1.В.ДВ.02.02	Деловые переговоры
42	Б1.В.ДВ.03.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
	Б1.В.ДВ.03.02	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
43	Б1.В.ДВ.04.01	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерная графика
44	Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.05.02	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
45	Б1.В.ДВ.06.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
	Б1.В.ДВ.06.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
46	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело
	Б1.В.ДВ.07.02	Напитки в культуре народов мира

№ п/п	Индекс, наименование дисциплин, модулей, практик	
Блок 2. Практики		
Вариативная часть		
47	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
48	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
49	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
50	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Блок 3. Государственная итоговая аттестация		
Базовая часть		
51	Б3.Б.01	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ФФАКУЛЬТАТИВЫ		
52	ФТД.В.01	Теория и практика кооперации