

Наименование циклов, дисциплин , практик, предусмотренных
ОП направлению подготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»

<i>Б1</i>	<i>Гуманитарный, социальный и экономический цикл</i>
<i>Б1.Б</i>	<i>Базовая часть</i>
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
<i>Б1.В</i>	<i>Вариативная часть</i>
<i>Б1.В.ОД</i>	<i>Обязательные дисциплины</i>
Б1.В.ОД.1	Русский язык и культура речи
Б1.В.ОД.2	Правоведение
Б1.В.ОД.3	Теория и практика кооперации
<i>Б1.В.ДВ</i>	<i>Дисциплины по выбору</i>
Б1.В.ДВ.1	
1	Конфликтология
2	Деловые переговоры
Б1.В.ДВ.2	
1	Культурология
2	Культура в современном мире
Б1.В.ДВ.3	
1	Основы социального государства
2	Политология
Б1.В.ДВ.4	
1	Этика
2	Психология и педагогика
<i>Б2</i>	<i>Математический и естественнонаучный цикл</i>
<i>Б2.Б</i>	<i>Базовая часть</i>
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
<i>Б2.В</i>	<i>Вариативная часть</i>

<i>Б2.В.ОД</i>	<i>Обязательные дисциплины</i>
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
<i>Б2.В.ДВ</i>	<i>Дисциплины по выбору</i>
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
<i>Б3</i>	<i>Профессиональный цикл</i>
<i>Б3.Б</i>	<i>Базовая часть</i>
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
<i>Б3.В</i>	<i>Вариативная часть</i>
<i>Б3.В.ОД</i>	<i>Обязательные дисциплины</i>
Б3.В.ОД.1	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б3.В.ОД.2	Метрология, стандартизация и сертификация продукции
Б3.В.ОД.3	Введение в технологию продукции общественного питания
Б3.В.ОД.4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б3.В.ОД.5	Технология специальных видов питания
Б3.В.ОД.6	Холодильная техника и технология
Б3.В.ОД.7	Производственный контроль на предприятиях питания
Б3.В.ОД.8	Технология кулинарной продукции зарубежом
Б3.В.ОД.9	Экономика и управление производством
Б3.В.ОД.10	Учебно-исследовательская работа
<i>Б3.В.ДВ</i>	<i>Дисциплины по выбору</i>

Б3.В.ДВ.1	
1	Технология ресторанной продукции
2	Технология и организация производства продукции заготовочных предприятий
Б3.В.ДВ.2	
1	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
2	Информационные технологии в проектной деятельности
Б3.В.ДВ.3	
1	Фирменный стиль предприятий общественного питания
2	Дизайн интерьера
Б3.В.ДВ.4	
1	Напитки в культуре разных народов
2	Барное дело
Б3.В.ДВ.5	
1	Промышленная технология продукции общественного питания
2	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания
Б3.В.ДВ.6	
1	Технологи производства функциональных продуктов питания
2	Технология индивидуального питания
Б4	Физическая культура
Б5	Практики, НИР
Б5.У	Учебная практика
	Учебная практика
Б5.Н	Научно-исследовательская работа
Б5.П	Производственная практика
	Производственная практика
	Производственная преддипломная практика
Б6	Итоговая государственная аттестация
ФТД	Факультативы
ФТД.1	Сельскохозяйственная кооперация
ФТД.2	Кредитная кооперация