

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные  
ОП Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль): Технология и организация производства  
продукции общественного питания**

	Рабочие программы дисциплин	ЭЦП	Фонды оценочных средств	ЭЦП
Б1.00	Дисциплины (модули)			
Б1.Б.00	Базовая часть			
Б1.Б.01	<a href="#">Философия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.02	<a href="#">История</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.03	<a href="#">Экономическая теория</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.04	<a href="#">Правоведение</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.05	<a href="#">Иностранный язык</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.06	<a href="#">Культура речи и деловое общение</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.07	<a href="#">Менеджмент</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.08	<a href="#">Безопасность жизнедеятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.09	<a href="#">Информатика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.10	<a href="#">Командообразование</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.11	<a href="#">Математика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.12	<a href="#">Физика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.13	<a href="#">Органическая химия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.14	<a href="#">Неорганическая химия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.15	<a href="#">Товароведение продовольственных товаров</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.16	<a href="#">Биохимия</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.17	<a href="#">Теория и история потребительской кооперации</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.18	<a href="#">Физическая культура и спорт</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.19	<a href="#">Микробиология</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.20	<a href="#">Профессиональная этика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.21	<a href="#">Начертательная геометрия. Инженерная графика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.22	<a href="#">Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.23	<a href="#">Физиология питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.24	<a href="#">Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.Б.25	<a href="#">Санитария и гигиена питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.00	Вариативная часть			
Б1.В.01	<a href="#">Технология продукции общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>

Б1.В.02	<a href="#">Проектирование предприятий общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.03	<a href="#">Оборудование предприятий общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.04	<a href="#">Нормативная и техническая документация общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.05	<a href="#">Информационные технологии в проектировании</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.06	<a href="#">Информационные технологии в профессиональной деятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.07	<a href="#">Пищевые и биологически активные добавки</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.08	<a href="#">Контроль качества продукции и услуг общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.09	<a href="#">Дизайн на предприятиях общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.10	<a href="#">Холодильная технология пищевых продуктов</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.11	<a href="#">Основы строительства и инженерное оборудование</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.00	Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.1.00	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту			
Б1.В.ДВ.1.01	<a href="#">Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Классическая аэробика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.1.02	<a href="#">Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.1.03	<a href="#">Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.1.04	<a href="#">Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.2.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02			
Б1.В.ДВ.2.01	<a href="#">Экономика предприятия общественного питания</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.2.02	<a href="#">Экономика предприятия (организации)</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.3.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03			
Б1.В.ДВ.3.01	<a href="#">Сенсорный анализ</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.3.02	<a href="#">Дегустационный анализ</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>

Б1.В.ДВ.4.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			
Б1.В.ДВ.4.01	<a href="#">Технология пищи народов мира</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.4.02	<a href="#">Технология и организация питания в туризме</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.5.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			
Б1.В.ДВ.5.01	<a href="#">Технология кондитерских изделий и сладких блюд</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б1.В.ДВ.5.02	<a href="#">Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б2.00	Практики			
Б2.В.00	Вариативная часть			
Б2.В.01	Учебная практика			
Б2.В.01.01	<a href="#">Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б2.В.02	Производственная практика			
Б2.В.02.01	<a href="#">Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б2.В.02.02	<a href="#">Преддипломная практика</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
Б3.00	Государственная итоговая аттестация			
Б3.Б.00	Базовая часть			
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа (бакалаврский проект)			
Б3.Б.02	Государственный экзамен не предусмотрен			
ФТД.00	Факультативы			
ФТД.01	<a href="#">Карвинг</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>
ФТД.02	<a href="#">Организация и экономика ресторанного бизнеса</a>	<a href="#">ЭЦП</a>	<a href="#">ФОС</a>	<a href="#">ЭЦП</a>