

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные для
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(ФГОС 3+)**

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

Обязательная часть

Б1.О.01 Философия

Б1.О.02 История России

Б1.О.03 Физическая культура и спорт

Б1.О.04 Деловые коммуникации

Б1.О.05 Введение в профессиональную деятельность

Б1.О.06 Химия

Б1.О.07 Иностранный язык

Б1.О.08 Математика

Б1.О.09 Правоведение

Б1.О.10 Физика

Б1.О.11 Информационные технологии

Б1.О.12 Инженерная и компьютерная графика

Б1.О.13 Физико-химические методы анализа

Б1.О.14 Основы экономической и финансовой грамотности

Б1.О.15 Основы технологии пищевых производств

Б1.О.16 Основы научных исследований

Б1.О.17 Пищевая микробиология

Б1.О.18 Физиология питания

Б1.О.19 Информационные технологии в общественном питании

Б1.О.20 Безопасность жизнедеятельности

Б1.О.21 Основы военной подготовки

Б1.О.22 Санитария и гигиена на предприятиях питания

Б1.О.23 Пищевая биотехнология

Б1.О.24 Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания

Б1.О.25 Основы проектирования предприятий общественного питания

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов

Б1.В.02 Товароведение продовольственных товаров

Б1.В.03 История пищевых производств

Б1.В.04 Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Б1.В.05 Технология холодильной обработки продукции

Б1.В.06 Пищевые и биологически активные добавки

Б1.В.07 Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания

Б1.В.08 Технология специальных видов питания,

Б1.В.09 Технология мясных цельномышечных изделий

Б1.В.10 Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания

Б1.В.11 Управление предприятием общественного питания

Б1.В.12 Отчетность на предприятиях общественного питания

Б1.В.13 Технология функциональных продуктов питания

Б1.В.14 Технология и организация диетического питания

Б1.В.15 Технология и организация дошкольного и школьного питания

Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.01.01 Кухни народов мира

Б1.В.ДВ.01.02 Кухни народов Якутии

Б1.В.ДВ.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

Б1.В.ДВ.02.01 Общая физическая подготовка

Б1.В.ДВ.02.02 Спортивные секции

Б1.В.ДВ.02.03 Лечебная физическая культура

К.М. Комплексные модули

К.М.01 Проектная деятельность

К.М.01.01 Методология и организация проектной деятельности

К.М.01.02 Проектный практикум

К.М.01.03 Техничко-экономическое обоснование проекта

К.М.02 Технология продукции общественного питания

К.М.02.01 Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

К.М.02.02 Технология кулинарных полуфабрикатов

К.М.02.03 Технология холодной кулинарной продукции

К.М.02.04 Технология горячей кулинарной продукции

К.М.02.05 Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания

К.М.02.06 Технология десертов и напитков

К.М.03 Организация общественного питания

К.М.03.01 Калькуляция в общественном питании

К.М.03.02 Организация производства на предприятиях индустрии питания

К.М.03.03 Организация обслуживания в индустрии питания

К.М.04 Система менеджмента качества

К.М.04.01 Контроль качества продукции общественного питания

К.М.04.02 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

К.М.04.03 ХАССП на предприятиях общественного питания

К.М.04.04 Управление качеством на предприятии общественного питания

ФТД. Факультативные дисциплины

ФТД.01 Основы российской государственности

ФТД.02 Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства