

Учебный план
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания"
профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"
квалификация бакалавр

Индекс	Наименование	Трудоемкость		Формы контроля		
		Часы	Зач.ед.	Экз.	Зачет	Зачет с оцен.
Б1.Б	Базовая часть					
Б1.Б.1	История	108	3			*
Б1.Б.2	Философия	180	5	*		
Б1.Б.3	Иностранный язык	432	12		*	
Б1.Б.4	Экономика	108	3		*	
Б1.Б.5	Менеджмент	72	2		*	
Б1.Б.6	Маркетинг	72	2		*	
Б1.Б.7	Социология	72	2		*	
Б1.Б.8	Информатика	180	5	*	*	
Б1.Б.9	Математика	288	8	*		*
Б1.Б.10	Физика	216	6	*		
Б1.Б.11	Биохимия	144	4	*		
Б1.Б.12	Неорганическая химия	144	4	*		
Б1.Б.13	Органическая химия	144	4	*		
Б1.Б.14	Механика	144	4	*		
Б1.Б.15	Физическая и коллоидная химия	144	4	*		
Б1.Б.16	Экология	108	3		*	
Б1.Б.17	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	144	4	*		
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	360	10	*	*	
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях	180	5	*		
Б1.Б.20	Электротехника и электроника	72	2		*	
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	72	2		*	

Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств	144	4	*		
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	72	2		*	
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания	72	2		*	
Б1.Б.25	Проектирование предприятий общественного питания	288	8	*	*	
Б1.Б.26	Физиология питания	108	3		*	
Б1.Б.27	Оборудование предприятий общественного питания	144	4	*		
Б1.Б.28	Теплотехника	72	2		*	
Б1.Б.29	Физическая культура	72	2		*	
Б1.Б.30	Инженерная и компьютерная графика	216	6	*		
Б1.Б.31	Метрология, стандартизация и сертификация	108	3	*		
	Прикладная физическая культура	328			*	
Б1.В	Вариативная часть					
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины					
Б1.В.ОД.1	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	108	3	*		
Б1.В.ОД.2	Правоведение	144	4	*		
Б1.В.ОД.3	Пищевая микробиология	108	3	*		
Б1.В.ОД.4	Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд	108	3	*		
Б1.В.ОД.5	Системы автоматизированного проектирования	108	3			*
Б1.В.ОД.6	Валеология	72	2		*	
Б1.В.ОД.7	Информационные технологии и расчеты в общественном питании	108	3		*	
Б1.В.ОД.8	Введение в технологии питания	72	2		*	
Б1.В.ОД.9	Иностранный язык профессионального общения	432	12			*
Б1.В.ОД.10	История стилей и направлений в искусстве	72	2			*
Б1.В.ОД.11	Основы строительного проектирования	72	2		*	
Б1.В.ОД.12	Экономика предприятий общественного питания	108	3	*		
Б1.В.ОД.13	Контроль качества продукции общественного питания	108	3		*	

Б1.В.ОД.14	Менеджмент и маркетинг в общественном питании	72	2		*	
Б1.В.ОД.15	Технология и организация специальных видов питания	144	4	*		
Б1.В.ОД.16	Технология и организация централизованного производства	180	5	*		
Б1.В.ОД.17	Бухучет и АХД на предприятиях общественного питания	72	2		*	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.1	Культурология	108	3			*
	Деловая этика					
	Логика					
Б1.В.ДВ.2	Дегустационный анализ	108	3	*		
	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов					
Б1.В.ДВ.3	Основы научной деятельности	108	3		*	
	Патентование					
Б1.В.ДВ.4	Управление ресторанным бизнесом	144	4	*		
	Научно-технический прогресс в ресторанной деятельности					
Б1.В.ДВ.5	Ведение предпринимательской деятельности	108	3	*		
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания					
Б1.В.ДВ.6	Конкурентоспособность предприятий общественного питания	108	3		*	
	Управление качеством и сертификация услуг общественного питания					
Б1.В.ДВ.7	Реклама в общественном питании	108	3		*	
	Оформительский дизайн в общественном питании					
Б1.В.ДВ.8	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	108	3		*	
	Холодильная техника и технологии					
Б2	Практики					
Б2.У	Учебная практика	108	3			
Б2.У.1	Учебная практика	108	3			*
Б2.Н	Научно-исследовательская работа					

Б2.П	Производственная практика	540	15			
Б2.П.1	Производственная практика	324	9			*
Б2.П.2	Преддипломная практика	216	6			*
Б3	Государственная итоговая аттестация	324	9			
ФТД	Факультативы					