

**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 (история России и всеобщая история)
- Б1.О.03 Иностранный язык
- Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности
- Б1.О.05 Физическая культура и спорт
- Б1.О.06 Русский язык и деловое общение
- Б1.О.07 Профильный иностранный язык
- Б1.О.08 Психология
- Б1.О.09 Социология
- Б1.О.10 Основы российского законодательства
- Б1.О.11 Правовые основы противодействия коррупции
- Б1.О.12 Математика
- Б1.О.13 Физика
- Б1.О.14 Информатика
- Б1.О.15 Инженерная и компьютерная графика
- Б1.О.16 Химия
- Б1.О.17 Пищевая микробиология
- Б1.О.18 Физико-химические методы анализа
- Б1.О.19 Основы экономики и финансовой грамотности
- Б1.О.20 Введение в профессиональную деятельность
- Б1.О.21 Специальная педагогика и инклюзивное образование
- Б1.О.22 Общая технология пищевых производств
- Б1.О.23 Физиология питания
- Б1.О.24 Санитария и гигиена питания
- Б1.О.25 Товароведение продовольственных товаров
- Б1.О.26 Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
- Б1.О.27 Основы проектирования предприятий общественного питания

## **Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов

*Б1.В.02 Технология продукции общественного питания*

Б1.В.02.01 Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

Б1.В.02.02 Технология приготовления кулинарных полуфабрикатов

Б1.В.02.03 Технология приготовления холодной кулинарной продукции

Б1.В.02.04 Технология приготовления горячей кулинарной продукции

Б1.В.02.05 Технология приготовления десертов и напитков

Б1.В.02.06 Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Б1.В.02.07 Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания

Б1.В.02.08 ХАССП на предприятиях общественного питания

Б1.В.03 Организация общественного питания

Б1.В.03.01 Калькуляция в общественном питании

Б1.В.03.02 Организация производства на предприятиях общественного питания

Б1.В.03.03 Организация обслуживания в индустрии питания

Б1.В.04 Пищевая биотехнология

Б1.В.05 Пищевые и биологически активные добавки

Б1.В.06 Основы научных исследований

Б1.В.07 Информационные технологии в общественном питании

Б1.В.08 Контроль качества продукции общественного питания

Б1.В.09 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Б1.В.10 Стандартизация и подтверждение соответствия

Б1.В.11 Кухни народов мира

Б1.В.12 Технология продукции специальных видов питания

Б1.В.13 Технология мясных цельномышечных изделий

Б1.В.14 Менеджмент и маркетинг в общественном питании

Б1.В.15 Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания

Б1.В.16 Управление предприятием общественного питания

Б1.В.17 Отчетность на предприятиях общественного питания

Б1.В.18 Технология функциональных продуктов питания

Б1.В.19 Технология и организация диетического питания

Б1.В.20 Технология и организация дошкольного и школьного питания

Б1.В.ДВ.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

Б1.В.ДВ.01.01 Общая физическая подготовка

Б1.В.ДВ.01.02 Спортивные секции

Б1.В.ДВ.01.03 Лечебная физическая культура

**ФТД. Факультативные дисциплины**

ФТД.01 Основы здорового питания

ФТД.02 Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства