

Код	Направление / Специальность	Направленность / Профиль	Уровень образования	Форма обучения	Срок обучения
19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания	Ресторанное дело	бакалавриат	очная	4 года

Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История России
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Основы проектной деятельности
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.07	Культурология и межкультурное взаимодействие
Б1.О.08	Системный подход и критическое мышление
Б1.О.09	Психология личности и группы
Б1.О.10	Цифровая экономика и финансовая грамотность
Б1.О.11	Физическая культура и спорт
Б1.О.12	Математика
Б1.О.13	Химия
Б1.О.14	Русский язык и культура речи
Б1.О.15	Цифровая экономика ведения бизнеса
Б1.О.16	Информационное обеспечение
Б1.О.17	Физико-химические методы исследования
Б1.О.18	Методы и средства исследования
Б1.О.19	Безопасность продовольственных товаров
Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.О.22	Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания
Б1.О.23	Технология продукции общественного питания
Б1.О.24	Управление и контроль качества продукции
Б1.О.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.26	Ресторанное и барное дело
Б1.О.27	Современные технологии хранения пищевых продуктов
Б1.В.01	Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)
Б1.В.02	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.03	Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания
Б1.В.04	Проектная деятельность
Б1.В.05	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия
Б1.В.06	Этикет в ресторанном сервисе
Б1.В.07	Технология урегулирования конфликтов на предприятиях питания
Б1.В.08	Охрана труда
Б1.В.09	Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству
Б1.В.10	Санитария и гигиена
Б1.В.11	Физиология и основы рационального питания
Б1.В.12	Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания
Б1.В.13	Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания
Б1.В.14	Маркетинговая деятельность и бизнес-планирование
Б1.В.15	Социология труда и управление персоналом
Б1.В.16	Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	История мировой и отечественной кулинарной культуры
Б1.В.ДВ.01.02	История виноделия
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Поведение потребителя
Б1.В.ДВ.02.02	Психология рекламы
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Мерчендайзинг
Б1.В.ДВ.03.02	Защита интеллектуальной собственности
Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Общеуниверситетская дисциплина
Б1.В.ДВ.05	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Рекламная фотография
Б1.В.ДВ.05.02	Делопроизводство
Б1.В.ДВ.05.03	Компьютерный дизайн интерьеров и изделий на основе натуральных материалов
Б1.В.ДВ.05.04	Основы интернет-маркетинга и продвижения товара