АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА";
БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП

Подписан: АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП
DN: ИНН ЮЛ=3123230987, OID.1.2.840.113549.1.9.2=3123230987-482643001-482604095000, E=buh@lki-lipetsk.ru, ИНН=482604095000, СНИЛС=01845541753, ОГРН=1113100000463, T=директор, OU=АУП, O="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП", STREET="УЛ САДОВАЯ, ДОМ 116А", L=Белгород, S=31 Белгородская область, C=RU, G=Раиса Ильинична, SN=Бунеева, CN="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП"
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.09.21 16:18:35+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, предусмотренные ОП

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и управление производством предприятий индустрии питания

Б1.00	**Дисциплины (модули)**
Б1.О.00	**Обязательная часть**
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История России
Б1.О.03	Основы российской государственности
Б1.О.04	Иностранный язык
Б1.О.05	**Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки**
Б1.О.05.01	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05.02	Основы военной подготовки
Б1.О.06	Правоведение
Б1.О.07	Культура речи и деловое общение
Б1.О.08	Командообразование
Б1.О.09	Самоменеджмент
Б1.О.10	Математика
Б1.О.11	**Введение в информационные технологии**
Б1.О.11.01	Информатика
Б1.О.11.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.О.11.03	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования
Б1.О.12	**Экономическая и финансовая культура**
Б1.О.12.01	Экономическая теория
Б1.О.12.02	Финансовая грамотность
Б1.О.13	**Разработка и реализация проектов**
Б1.О.13.01	Предпринимательская деятельность
Б1.О.13.02	Бизнес-проектирование
Б1.О.14	Психология и педагогика профессиональной деятельности
Б1.О.15	Неорганическая химия
Б1.О.16	Органическая химия
Б1.О.17	Микробиология
Б1.О.18	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.О.19	Технология продукции общественного питания
Б1.О.20	Физика
Б1.О.21	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.О.22	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания
Б1.О.23	Холодильная технология пищевых продуктов
Б1.О.24	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.25	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.26	Экология
Б1.О.27	Информационные технологии в проектировании
Б1.О.28	Товароведение продовольственных товаров

Б1.О.29	**Физическая культура и спорт**
Б1.О.29.01	Физическая культура и спорт
Б1.О.29.00	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**
Б1.О.ДВ.2.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол
Б1.О.ДВ.2.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол
Б1.О.ДВ.2.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис
Б1.О.ДВ.2.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Классическая аэробика
Б1.В.00	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**
Б1.В.01	Теория и история потребительской кооперации
Б1.В.02	Бухгалтерский учет с применением цифровых технологий
Б1.В.03	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.04	Физиология питания
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании
Б1.В.06	Экономика предприятия сферы товарного обращения
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.08	Нормативная и техническая документация общественного питания
Б1.В.09	Управление качеством продукции
Б1.В.10	Технология пищи народов мира
Б1.В.11	Дизайн на предприятиях общественного питания
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.13.00	**Элективные дисциплины**
Б1.В.ДВ.13.01	Дегустационный анализ
Б1.В.ДВ.13.02	Сенсорный анализ
Б1.В.ДВ.14.00	**Элективные дисциплины**
Б1.В.ДВ.14.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд
Б1.В.ДВ.14.02	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
Б2.00	**Практика**
Б2.О.00	**Обязательная часть**
Б2.О.01	**Учебная практика**
Б2.О.01.01	Технологическая практика
Б2.О.02	**Производственная практика**
Б2.О.02.01	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.00	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**
Б2.В.01	**Производственная практика**
Б2.В.01.01	Организационно-управленческая практика
Б3.00	**Государственная итоговая аттестация**
Б3.01	Выпускная квалификационная работа (бакалаврский проект)
ФТД.00	**Факультативы**
ФТД.01	Кооперативное движение
ФТД.02	Сельскохозяйственная кооперация
ФТД.03	Организация и экономика ресторанного бизнеса
ФТД.04	Кооперативное право