

## **УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ), ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ**

**Направление: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль: Организация и управление общественным питанием**

**Форма: Очная**

**ФГОС ВО 3++**

История и методология науки  
Деловой иностранный язык  
Основы научных исследований  
Современные проблемы организации общественного питания  
Культурология  
Организация и управление предприятием общественного питания  
Методы управления качеством предприятия общественного питания  
Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания  
Система менеджмента качества  
Методология проектирования пищевых продуктов  
Методы моделирования в управлении качеством  
Информационное обеспечение прослеживаемости пищевой продукции  
Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов  
Проектирование предприятий общественного питания  
Экономика управления качеством общественного питания  
Научно-исследовательская работа магистра  
Менеджмент риска предприятия общественного питания  
Введение в специальность  
Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП  
Организационно-экономическое проектирование инновационных проектов  
Экономика инновационных проектов  
Управление персоналом  
Организация и технология испытаний пищевой продукции  
Товароведение и экспертиза пищевой продукции  
Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания  
Микробиология и эпидемиология общественного питания  
Производственная практика: тип - организационно- управленческая практика  
Производственная практика: тип - преддипломная практика  
Производственная практика: тип - технологическая практика  
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  
Современные проблемы инноватики  
Социальная защита лиц с ограниченными возможностями