

**ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции**  
**и организация общественного питания»**

**Профиль** Технология и организация ресторанного сервиса»

**Цель программы:** Подготовка выпускников программ бакалавриата, обладающих общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями для производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности в области решения комплексных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

**Выпускающая кафедра:** Технология продукции и организация общественного питания

**Заведующий кафедрой:** доктор технических наук, доцент, доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания Демирова А.Ф.

**Научное направление кафедры:** Совершенствование технологий пищевых производств, с разработкой конструкций аппаратов для их осуществления

**Область и сферы профессиональной деятельности бакалавра:** В соответствии с п. 4.1 ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания область профессиональной деятельности включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Бакалавр данного направления и профиля может осуществлять профессиональную деятельность на предприятиях индустрии питания, в сфере ресторанно-гостиничного сервиса, в испытательных лабораториях, органах сертификации, в проектных и научно-исследовательских учреждениях.

**Учебные предметы, курсы, дисциплины, практики, предусмотренные программой:** Основные дисциплины: История, Философия, Иностранный язык, Экономика, Социология, Менеджмент, Маркетинг, Математика, Физика, Экология, Информатика, Механика, Биохимия, Органическая химия, Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Физическая и коллоидная химия, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Санитария и гигиена питания, Проектирование предприятий общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Товароведение продовольственных товаров, Процессы и аппараты пищевых производств, Физиология питания, Оборудование предприятий общественного питания, Теплотехника, Электротехника и электроника, Физическая культура, История отрасли, Правоведение, Русский язык и культура речи, Логика, Этическая и психологическая культура на предприятиях питания, Курс компьютерной графики, Микробиология, Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов, Биохимические и физико-

химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке, Логистика, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Метрология, стандартизация и сертификация, Холодильная техника и технология, Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания, Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, Организация сетевого ресторанного сервиса, Технология и организация кухонь мира, Обслуживание на предприятиях индустрии питания, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Деловой иностранный язык, Культурология, История Дагестана, Органическая химия в пищевых биотехнологиях, Методы исследования свойств сырья и продуктов питания, Инжиниринг в ресторанном сервисе, Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, Основы расчета и проектирование оборудования и инженерных коммуникаций, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания, Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях питания.

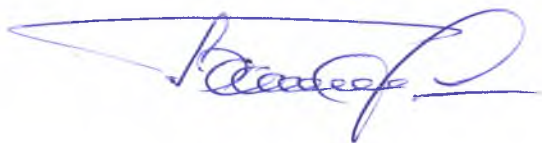
Практики: Учебная практика, производственная практика, производственная (технологическая) практика, преддипломная практика.

Зав. кафедрой ТПиООП



Демирова А.Ф.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.