

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела	
B1.O.01	История (история России, всеобщая история)
B1.O.02	Философия
B1.O.03	Иностранный язык
B1.O.04	Безопасность жизнедеятельности
B1.O.05	Информационные технологии
B1.O.06	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития
B1.O.07	Предпринимательство
B1.O.08	Физика
B1.O.09	Менеджмент
B1.O.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания
B1.O.11	Высшая математика
B1.O.12	Технологические основы развития экономики
B1.O.13	Неорганическая химия
B1.O.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
B1.O.15	Органическая химия с основами биохимии
B1.O.16	Физическая и коллоидная химия
B1.O.17	Микробиология
B1.O.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе
B1.O.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания
B1.O.20	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания
B1.O.21	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания
B1.O.22	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания
B1.O.23	Процессы и аппараты пищевых производств
B1.O.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
B1.O.24.01	Физическая культура
B1.O.24.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
B1.O.ДЭ.01	Элективные дисциплины. Soft Skills
B1.O.ДЭ.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе
B1.O.ДЭ.01.02	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания
B1.O.ДЭ.01.03	Конфликтология
B1.O.ДЭ.02	Элективные дисциплины. Digital Skills
B1.O.ДЭ.02.01	Методы и организация научных исследований в общественном питании
B1.O.ДЭ.02.02	Методика научной работы в индустрии питания
B1.B.01	Сервисная деятельность предприятий питания
B1.B.02	Товароведение продовольственных товаров
B1.B.03	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов
B1.B.04	Бухгалтерский учет в индустрии питания
B1.B.05	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе
B1.B.06	Стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе
B1.B.07	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании
B1.B.08	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
B1.B.09	Основы AutoCAD
B1.B.10	Управление качеством на предприятиях индустрии питания
B1.B.11	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана
B1.B.12	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания
B1.B.13	Эстетика ресторанной продукции
B1.B.14	Барное дело и эногастрономия
B1.B.15	Оборудование предприятий общественного питания
B1.B.16	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания
B1.B.17	Технология мучных кондитерских изделий
B1.B.18	Менеджмент предприятий питания
B1.B.19	Современные принципы органолептического анализа продуктов питания
B1.B.20	Управление деятельностью предприятий питания на принципах HACCP
B1.B.21	Экономика предприятий питания
B1.B.22	Лабораторный контроль продукции общественного питания
B1.B.23	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе
B1.B.24	Технология производства специальных видов питания
B1.B.25	Оценка эффективности управленческих решений в ресторанном бизнесе
B1.B.26	Планирование и прогнозирование деятельности предприятий индустрии питания
B1.B.27	Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания
П.М1.01	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)
П.М1.01.01	Физиология питания
П.М1.01.02	Современные системы и концепции питания
П.М1.01.03	Традиции и культура питания народов мира
П.М1.01.04	Междисциплинарный проект: "Здоровое питание для долголетия"
П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (Модуль 2)
П.М2.01.01	Технология продукции общественного питания
П.М2.01.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

П.М2.01.03	Проектирование предприятий общественного питания
ФТД.В.01	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО
ФТД.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины (модули)
ФТД.В.ДЭ.01.01	Современные формы обслуживания
ФТД.В.ДЭ.01.02	Составление нормативно-технологической документации