

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой		
		3+	3++	3++
19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания	<i>Год набора – 2020</i>	<i>Года набора – 2021, 2022</i>	<i>Год набора – 2023</i>
		История	История (история России, всеобщая история)	История России
		Философия	Философия	Философия
		Иностранный язык	Иностранный язык	Иностранный язык
		Экономика	Тайм-менеджмент	Тайм-менеджмент
		Социология	Социология	Социология
		Менеджмент	Менеджмент	Менеджмент
		Маркетинг	Маркетинг	Маркетинг
		Русский язык и культура речи	Русский язык и культура речи	Русский язык и культура речи
		Математика	Математика и математическая статистика	Математика и математическая статистика
		Физика	Физика	Физика
		Экология	Экология	Экология
		Информатика	Информатика	Информатика
		Механика	Механика	Механика
		Биохимия	Биохимия	Биохимия
		Химия	Химия	Химия
		Начертательная геометрия. Инженерная графика	Начертательная геометрия. Инженерная графика	Начертательная геометрия. Инженерная графика
		Технология продукции общественного питания	Технология продукции общественного питания	Технология продукции общественного питания
		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
		Санитария и гигиена питания	Санитария и гигиена питания	Санитария и гигиена питания
		Физиология питания	Физиология питания	Физиология питания
		Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности
		Товароведение продовольственных товаров	Товароведение продовольственных товаров	Товароведение продовольственных товаров
		Психология и педагогика	Психология и педагогика	Психология и педагогика
		Микробиология	Микробиология	Микробиология
		Оборудование предприятий общественного питания	Оборудование предприятий общественного питания	Оборудование предприятий общественного питания
		Теплотехника	Цифровая экономика	Цифровая экономика
		Электротехника и электроника	Бережливое производство	Правоведение
		Правоведение	Правоведение	Этика и психология в профессиональной деятельности
		Этика и психология в профессиональной деятельности	Этика и психология в профессиональной деятельности	Введение в технологии продуктов питания
Введение в технологии продуктов питания	Введение в технологии продуктов питания	Физическая культура и спорт		
Физическая культура и спорт	Физическая культура и спорт	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		

	Проектирование предприятий общественного питания	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Основы российской государственности
	Этикет застолья и обслуживания стола	Проектирование предприятий общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания
	Основы научных исследований	Этикет застолья и обслуживания стола	Этикет застолья и обслуживания стола
	Метрология, стандартизация подтверждение соответствия	Основы научных исследований	Основы научных исследований
	Экономика и организация производства	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия
	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	Экономика и организация производства	Экономика и организация производства
	Ресторанное дело	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания
	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	Ресторанное дело	Ресторанное дело
	Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании	Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании
	Технология пищевых производств	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Технология пищевых производств	Технология пищевых производств
	Пищевые и биологически активные добавки	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания
	Пищевые добавки	Пищевые и биологически активные добавки	Основы военной подготовки
	Холодильная техника и технология	Пищевые добавки	Пищевые и биологически активные добавки
	Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	Холодильная техника и технология	Пищевые добавки
	Национальная кухня	Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания	Холодильная техника и технология
	Кухня народов России	Национальная кухня	Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания

		Технология кондитерского производства	Кухня народов России	Национальная кухня
		Технология мучных кондитерских изделий	Технология кондитерского производства	Кухня народов России
		Лечебно-профилактическое и диетическое питание	Технология мучных кондитерских изделий	Технология кондитерского производства
		Основы диетологии	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	Технология мучных кондитерских изделий
		Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	Основы диетологии	Лечебно-профилактическое и диетическое питание
		Основы строительства и реконструкции предприятий питания	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Основы диетологии
		Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Анатомия пищевого сырья	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров
		Анатомия пищевого сырья		Анатомия пищевого сырья