	Наименование	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные		
Код	специальности,	соответствующей образовательной		
110Д	направления подготовки	программой		
		3+	3++	3++
19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания	Года набора –2020	Года набора – 2021, 2022	Год набора – 2023, 2024
		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	Русский язык и культура	Русский язык и культура
		речи	речи	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	
		Начертательная геометрия.	геометрия.	Начертательная геометрия.
		Инженерная графика	Инженерная графика	Инженерная графика
		Технология продукции	Технология продукции	Технология продукции
		общественного питания	общественного питания	общественного питания
		Организация	Организация	
		производства и	производства и	Организация производства
		обслуживания на	обслуживания на	иобслуживания на предприятиях
		предприятиях	предприятиях	общественного питания
		общественного питания	общественного питания	оощественного питания
		Санитария и гигиена питания	Санитария и гигиена питания	Санитария и гигиена питания
		Физиология питания	Физиология питания	Физиология питания
		Безопасность	Безопасность	Безопасность
		жизнедеятельности	жизнедеятельности	жизнедеятельности
		Товароведение	Товароведение	Товароведение
		продовольственных товаров	продовольственных	продовольственных товаров
			товаров	1
		Психология и педагогика	Психология и педагогика	Психология и педагогика
		Микробиология	Микробиология	Микробиология
		Оборудование предприятий	Оборудование	Оборудование предприятий
		общественного питания	предприятий общественного питания	общественного питания
		Теплотехника	Цифровая экономика	Цифровая экономика
		Электротехника и	цифровая экономика	цифровая экономика
		электроника и	Бережливое производство	Правоведение
		Правоведение	Правоведение	Этика и психология в профессиональной деятельности
		Этика и психология в профессиональной	Этика и психология в профессиональной	Введение в технологии продуктов питания
		Деятельности	Деятельности	
		Введение в технологии	Введение в технологии	Физическая культура и
		продуктов питания	продуктов питания	Элективни не писниплини
		Физическая культура и спорт	Физическая культура и спорт	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и
				спорту

Проектирование	Элективные дисциплины
предприятий	(модули) по Основы российской
общественногопита	ия физической государственности
Этикет застолья и	культуре и спорту Проектирование Проектирование
обслуживания	предприятий предприятий
стола	общественного питания общественного питания
Основы научных	Этикет застолья и Этикет застолья и
исследований	обслуживания стола обслуживания стола
Метрология,	Основы
стандартизацияи	научных научных
подтверждение	исследований исследований
соответствия	Метромория
Экономика и	Метрология, Метрология, стандартизация
организация	и подтверждение и подтверждение
производства	соответствия соответствия
Контроль качества с	L N RAGIO
готовой продукции	Экономика и Экономика и
напредприятиях	организация организация
общественного пита	<del> </del>
	Контроль качества сырья Контроль качества сырья и
Ресторанное дело	и готовой продукции на готовой продукции на
	предприятиях предприятиях общественного питания
Организация произв	
и управление качест	ROM
продукции в	Ресторанное дело Ресторанное дело
общественномпитан	ии
	Организация Организация производства
Бухгалтерский учет	
аудит в общественно	
питании	продукции в продукции в
Γ	общественном питании общественном питании
Безопасность продовольственного	Бухгалтерский учет и Бухгалтерский учет и
сырья ипродуктов	аудитв общественном аудитв общественном
питания	питании питании
	Безопасность
Технология	продовольственного
пищевых	сырья ипродуктов продовольственного сырья ипродуктов питания
производств	кинатип
Элективные дисцип.	
физической	пищевых пищевых
культуре испорту	Производств Производств
Пищевые и	Основы строительства и инженерное Основы строительства и инженерное
биологическиактивн	ые оборудование оборудование
добавки	предприятий питания предприятий питания
	Пищевые и биологически Основы военной
Пищевые добавки	активные добавки подготовки
Холодильная техниг	I I I I I I I I I I I I I I I I I I I
Технология	активные добавки
Водоснабжение и водоотведение на	Холодильная
редприятиях	техника и Пищевые добавки
общественного пита	ния технология
	Водоснабжение и
	волоотвеление на Холодильная техника
Национальная кухня	предприятиях итехнология
	общественного питания
	Водоснабжение и
Кухня народов Росс	и Национальная кухня 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 предприятийпитания	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