

УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Управление ресторанным бизнесом

История России
Философия
Русский язык и культура речи
Иностранный язык
Правоведение
Религиоведение
Технологии самоорганизации и саморазвития личности
Командообразование и лидерство
Психология
Физическая культура и спорт
Безопасность жизнедеятельности
Экономика
Менеджмент
Казачество на службе отечеству
Основы военной подготовки
Основы информационных технологий
Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
Высшая математика
Физика
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Неорганическая химия
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Органическая химия
Инженерная графика
Продовольственные системы
Физическая и коллоидная химия
Биохимия
Пищевая химия
Технология производства продукции питания
Метрология, стандартизация и сертификация
Учебно-тренировочный модуль
Специально-тренировочный модуль
Секционно-спортивный модуль
Проектирование
Нутрициология
Технология изготовления ресторанных блюд
Экономика ресторана
Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания
Ресторанный сервис
Управление ресторанным бизнесом
Проектирование и дизайн ресторана
Кухни мира и региональные кухни России
Производственный контроль в ресторане
Бережливое производство в ресторане
Техническое оснащение ресторана
Технологическое оборудование ресторана
Проектирование меню напитков и эногастрономия
Барное дело
Основы финансовой грамотности
Традиции российского казачества
Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)