

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули),
предусмотренные соответствующей образовательной программой**

43.03.01 Сервис

Сервис на предприятиях общественного питания

- История
- Философия
- Русский язык и культура речи
- Иностранный язык
- Правоведение
- Основы социального государства
- Математика
- Информатика
- Физика
- Химия
- Профессиональная этика и этикет
- Сервисология
- Безопасность жизнедеятельности
- Экономика
- Инженерная графика
- Информационные технологии в сервисе
- Физическая культура и спорт
- История казачества
- Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
- Роль казачества в формировании и развитии российской государственности
- Основы предпринимательской деятельности в сервисе
- Менеджмент в сервисе
- Стратегия инновационного развития
- Учебно-тренировочный модуль
- Специально-тренировочный модуль
- Секционно-спортивный модуль
- Введение в профессию
- Общая химическая технология
- Сервисная деятельность
- Сервис на предприятиях общественного питания
- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
- Метрология, стандартизация и сертификация
- Коучинг в индустрии общественного питания
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания
- Специальная технология
- Сервис оборудования, транспортировки и хранения на предприятиях общественного питания
- Технология обслуживания на предприятиях общественного питания
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Основы функционирования систем сервиса
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули),
предусмотренные соответствующей образовательной программой**

43.03.01 Сервис

Сервис на предприятиях общественного питания

- Проектирование
- Технология продукции общественного питания
- Разработка новых пищевых продуктов
- История развития технологии и техники пищевых производств
- История развития кухни народов мира
- Организация банкетного обслуживания
- Организация культурно-досуговой деятельности
- Управление технологическими процессами и техническими системами
- Технологические процессы и технические системы на предприятиях общественного питания
- Пищевые и биологически активные добавки
- Биохимические и медико-биологические аспекты питания
- Информационные сети и базы данных
- Основы системного анализа в сервисе
- Формирование ассортимента потребительских товаров
- Формирование современного ассортимента непродовольственных товаров
- Поточные линии в общественном питании
- Сервис технологического потока
- Хранение и транспортирование товаров
- Упаковочные материалы и оборудование
- Деловой иностранный язык
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Старославянский язык
- Музыкальная культура: традиции и фольклор
- Основы строевой подготовки
- Основы медицинских знаний
- Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения
- Основы православного вероучения
- Основы технологии бродильных производств и виноделия
- Основы технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- Экономика отраслей пищевой промышленности