-	-	-	-
-	Считать в плане	Индекс	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)			
Обязательная часть			
	+	Б1.О.01	Философия
	+	Б1.О.02	История России
	+	Б1.О.03	Иностранный язык
	+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
	+	Б1.О.05	Проектная деятельность
	+	Б1.О.06	Макроэкономика и микроэкономика
	+	Б1.О.07	Экономика организации
	+	Б1.О.08	Математика
	+	Б1.О.09	Правовое регулирование профессиональной деятельности
	+	Б1.О.10	Деловые коммуникации и культура речи
	+	Б1.О.11	Психология и основы конфликтологии
	+	Б1.О.12	Информатика
	+	Б1.О.13	Общая технология отрасли
	+	Б1.О.14	Физика
	+	Б1.О.15	Физическая и коллоидная химия
	+	Б1.О.16	Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	+	Б1.О.17	Органическая химия с элементами биохимии
	+	Б1.О.18	Бухгалтерский учёт и анализ
	+	Б1.О.19	Инженерное обеспечение технологических процессов
	+	Б1.О.20	Организация производства на предприятиях общественного питания
	+	Б1.О.21	Основы строительства и инженерное оборудование
	+	Б1.О.22	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	+	Б1.О.23	Информационные технологии в индустрии питания
	+	Б1.О.24	Контроль качества сырья и продукции питания
	+	Б1.О.25	Физическая культура и спорт
	+	Б1.О.26	Основы российской государственности
	+	Б1.О.27	Основы национальной безопасности
	+	Б1.О.28	Общественный проект "Обучение служением"
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
	+	Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности
	+	Б1.В.02	Технология кулинарной продукции общественного питания
	+	Б1.В.03	Проектирование предприятий питания и пищевой промышленности
	+	Б1.В.04	Безопасность и охрана труда
	+	Б1.В.05	Санитария и гигиена
	+	Б1.В.06	Товароведение продовольственных товаров
	+	Б1.В.07	Физиология питания
	+	Б1.В.08	Сервис на предприятиях питания
	+	Б1.В.09	Основы инклюзивной культуры
	+	Б1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств
	+	Б1.В.11	Антикоррупционное законодательство
	+	Б1.В.12	Командный менеджмент
	+	Б1.В.13	Пищевые добавки
	+	Б1.В.14	Технология мучных кондитерских изделий
	+	Б1.В.15	Холодильная техника и технология
	+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**
	+	Б1.В.ДВ.01.01	Профессиональный иностранный язык в сфере технологии производства продуктов питания
	-	Б1.В.ДВ.01.02	Коммуникации на иностранном языков сфере технологий производства продуктов питания
	+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**
	+	Б1.В.ДВ.02.01	Русская кухня
	-	Б1.В.ДВ.02.02	Функциональное питание
	+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**
	+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные ресторанные технологии
	-	Б1.В.ДВ.03.02	Социальное питание
	+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**
	+	Б1.В.ДВ.04.01	Система управления безопасностью пищевого производства
	-	Б1.В.ДВ.04.02	Системы пищевой безопасности
	+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**
	+	Б1.В.ДВ.05.01	Лечебно-профилактическое питание
	-	Б1.В.ДВ.05.02	Диетическое питание
	+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**
	+	Б1.В.ДВ.06.01	Зарубежная кухня
	-	Б1.В.ДВ.06.02	Кухня народов мира
	+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)**
	+	Б1.В.ДВ.07.01	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты
	-	Б1.В.ДВ.07.02	Цифровое общество и управление цифровой репутацией
	+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)(Элективные дисциплины по физической культуре и спорту)**
	+	Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная физическая культура
	-	Б1.В.ДВ.08.02	Атлетическая гимнастика
	-	Б1.В.ДВ.08.03	Волейбол
	-	Б1.В.ДВ.08.04	Адаптивная физическая культура и спорт
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			
	+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.Факультативные дисциплины			
	+	ФТД.01	Государственное и муниципальное управление
	+	ФТД.02	Психолого-педагогическая адаптация к образовательной среде