-	-	-	-
-	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	Экологические основы функционирования систем сервиса
	+	Б1.О.06	Математика
	+	Б1.О.07	Физическая культура и спорт
	+	Б1.О.08	Здоровьесберегающие технологии
	+	Б1.О.09	Деловые коммуникации и культура речи
	+	Б1.О.10	Бухгалтерский учет и анализ
	+	Б1.О.11	Психофизиология профессиональной деятельности
	+	Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельности
	+	Б1.О.13	Программное обеспечение сферы сервиса
	+	Б1.О.14	Менеджмент
	+	Б1.О.15	Основы функционирования систем сервиса
	+	Б1.О.16	Организация деятельности предприятий сервиса
	+	Б1.О.17	Стандартизация и сертификация услуг сервиса
	+	Б1.О.18	Маркетинг
	+	Б1.О.19	Экономика организации
	+	Б1.О.20	Проектная деятельность
	+	Б1.О.21	Право
	+	Б1.О.22	Техническое регулирование и документационное обеспечение систем сервиса
	+	Б1.О.23	Экспертиза и оценка качества объектов сервиса
	+	Б1.О.24	Охрана труда
	+	Б1.О.25	Производственная безопасность объектов сервиса
	+	Б1.О.26	**Элективные дисциплины (модули)**
	+	Б1.О.26.01	Макроэкономика и микроэкономика
	+	Б1.О.26.02	Профессиональный иностранный язык
	+	Б1.О.27	Основы российской государственности
	+	Б1.О.28	Основы национальной безопасности
	+	Б1.О.29	Общественный проект "Обучение служением"
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
	+	Б1.В.01	Введение в профессиональную деятельность
	+	Б1.В.02	Технические средства предприятий индустрии питания
	+	Б1.В.03	Технология продукции индустрии питания
	+	Б1.В.04	Инжиниринг меню
	+	Б1.В.05	Организация процессов обслуживания потребителей
	+	Б1.В.06	Системы технического обслуживания предприятий индустрии питания
	+	Б1.В.07	Пищевая безопасность объектов сервиса
	+	Б1.В.08	Основы дизайна и фирменный стиль
	+	Б1.В.09	Ресторанные бизнес-технологии
	+	Б1.В.10	Проектирование предприятий сервиса
	+	Б1.В.11	Событийный сервис
	+	Б1.В.12	Социальное питание
	+	Б1.В.13	**Элективные дисциплины (модули)**
	+	Б1.В.13.01	Искусство формирования напитков
	+	Б1.В.13.02	Антикоррупционное законодательство
	+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**
	+	Б1.В.ДВ.01.01	Профессиональная этика и этикет
	-	Б1.В.ДВ.01.02	Клиентоориентированные технологии
	+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**
	+	Б1.В.ДВ.02.01	Традиции и культура питания народов мира
	-	Б1.В.ДВ.02.02	Мировая кухня
	+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**
	+	Б1.В.ДВ.03.01	Рынок сервисных услуг
	-	Б1.В.ДВ.03.02	Анализ потребителей и рынка объектов сервиса
	+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**
	+	Б1.В.ДВ.04.01	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты
	-	Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество и управление цифровой репутацией
	+	Б1.В.ДВ.05	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**
	+	Б1.В.ДВ.05.01	Прикладная физическая культура
	-	Б1.В.ДВ.05.02	Атлетическая гимнастика
	-	Б1.В.ДВ.05.03	Волейбол
	-	Б1.В.ДВ.05.04	Адаптивная физическая культура и спорт
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			
	+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.Факультативные дисциплины			
	+	ФТД.01	Государственное и муниципальное управление
	+	ФТД.02	Психолого-педагогическая адаптация к образовательной среде