

## ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

История  
Философия  
Иностранный язык  
Международный культурный обмен и деловые коммуникации  
Психология и конфликтология  
Корпоративная социальная ответственность  
Экономическая теория  
Правоведение  
Управление карьерой и тайм-менеджмент  
Физическая культура и спорт  
Безопасность жизнедеятельности  
Информатика  
Органическая химия в пищевых биотехнологиях  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Оборудование предприятий общественного питания  
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров  
Оптимизация технологических процессов в общественном питании  
Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания  
Охрана труда и техника безопасности  
Настольный теннис  
Шашки, шахматы  
Адаптивная физическая культура  
Санитария и гигиена питания и микробиология  
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания  
Ценообразование  
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Технология специальных видов питания  
Технология ресторанной продукции  
Промышленные технологии продукции общественного питания  
Производственный контроль на предприятиях питания  
Маркетинг и реклама в индустрии питания  
Основы бизнеса  
Коммерческая деятельность на предприятиях питания  
Продвижение товаров и услуг  
Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания  
Технология производства фирменных национальных блюд  
Технология кулинарной продукции за рубежом  
Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции  
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  
Техническая и технологическая документация предприятий общественного питания  
Документационное обеспечение управления предприятием общественного питания  
Теория и практика кооперации  
Иностранный язык профессионального общения