

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация ресторанных дел

История
Философия
Иностранный язык
Информатика
Экономика
Безопасность жизнедеятельности
Русский язык и культура речи
Физическая культура и спорт
Математика
Химия
Физика
Правоведение
Вкусовые товары
Пищевая биотехнология
Физико-химические свойства и методы контроля качества
Технология продуктов общественного питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Физиология питания
Технологическое оборудование предприятий общественного питания
Защита прав потребителей
Экспертиза сырья и пищевых продуктов
Пищевая микробиология
Пищевые системы
Метрология, стандартизация и сертификация
Пищевые и биологически активные добавки

Сенсорный анализ пищевых продуктов
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Элективные курсы по физической культуре и спорту
Современный ресторанный бизнес
Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
Централизованное производство кулинарной продукции
Технология кондитерских изделий
Технология консервов и пищевых концентратов
Технология кулинарной продукции за рубежом
Сервис на предприятиях общественного питания
Технология специальных видов питания
Проектирование предприятий общественного питания
Товароведение продовольственных товаров
Введение в технологию продуктов
Бухгалтерский учет
Тара и упаковочные материалы
Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Барное дело
Санитария и гигиена питания
Технология кавказской кухни
Контроль качества продукции в общественном питании
Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
Введение в специальность
История кулинарной продукции
Лечебное питание
Культура потребления алкогольной продукции
Технология производства бродильной и винодельческой промышленности
Религиозно-политический экстремизм