

## 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

### Технология и организация ресторанного дела

|   |
|---|
| 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   |