

19.03.04_Технология продукции и организация общественного питания

1. Философия
2. Основы российской государственности
3. История России
4. Русский язык и культура речи
5. Иностранный язык
6. Иностранный язык
7. Тайм-менеджмент
8. Планирование карьеры
9. Командная работа и социальное взаимодействие
10. Физическая культура и спорт
11. Безопасность жизнедеятельности
12. Основы проектной деятельности
13. Основы экономики
14. Правоведение и противодействие коррупции
15. Информатика, информационные технологии и системы искусственного интеллекта
16. Информатика, информационные технологии и системы искусственного интеллекта
17. Основы научно-исследовательской деятельности
18. Высшая математика
19. Физика
20. Техника эксперимента в химии
21. Общая и неорганическая химия
22. Введение в профессиональную деятельность
23. Инженерная и компьютерная графика
24. Биохимия
25. Коллоидная химия
26. Основы экологии
27. Аналитическая химия
28. Органическая химия
29. Прикладная механика
30. Микробиология пищевых производств
31. Процессы и аппараты пищевых производств
32. Процессы и аппараты пищевых производств
33. Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
34. Проектирование предприятий общественного питания
35. Оборудование предприятий общественного питания
36. Технохимический контроль и учет на предприятиях общественного питания
37. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
38. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
39. Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
40. Производство мучных полуфабрикатов
41. Сенсорный анализ продуктов питания и алкоголя
42. Производство мясных полуфабрикатов
43. Технология ресторанного сервиса
44. Организация винного сервиса в ресторанном деле
45. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания
46. Технология кулинарной продукции
47. Технология барного сервиса на предприятии общественного питания

48. Технология продуктов для детского и диетического питания
49. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
50. Технология продуктов питания функционального назначения
51. Нутрициология
52. Бизнес-планирование и организация деятельности предпринимателя
53. Организация питания в гостиничных комплексах
54. Маркетинг в общественном питании
55. Технология продукции общественного питания
56. Современные методы исследования качества сырья и продуктов питания
57. Санитария и гигиена питания
58. Стандартизация, сертификация и метрология продукции общественного питания
59. Кухни народов мира