

19.04.04_Технология продукции и организация общественного питания

1. Философия и методология науки
2. Иностранный язык в профессиональной деятельности
3. Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов
4. Современные технологии в общественном питании
5. Химия вкуса, цвета и аромата
6. Инновационная деятельность в общественном питании
7. Деловая и межкультурная коммуникации в профессиональной деятельности
8. Управление качеством и безопасностью в индустрии питания на принципах ИСО и ХАССП
9. Теория принятия решений
10. Управление проектами
11. Технологии личностного роста
12. Лидерство и командообразование
13. Научный семинар
14. Управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания
15. Современные проблемы науки в производстве продуктов питания (лабораторный практикум)
16. Методология научных исследований в индустрии питания
17. Объекты интеллектуальной собственности пищевых технологий
18. Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
19. Моделирование и проектирование продуктов питания и технологических процессов