Кафедра ТиООП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Курс | Примечание |
| по направлению 260100-62 "Продукты питания из растительного сырья" | | |
| по профилю "Технология общественного питания" | | |
| Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 3 |  |
| Технология продукции общественного питания | 3 |  |
| Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | 3 |  |
| Товароведение и экспертиза продукции общественного питания | 3 |  |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания | 4 |  |
| Особенности технологии национальных кухонь | 4 |  |
| Технологические основы национальных кухонь | 4 |  |
| Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания | 4 |  |
| Санитарные нормы контроля на предприятиях общественного питания | 4 |  |
| Проектирование предприятий общественного питания | 4 |  |
| Принципы планирования предприятий общественного питания | 4 |  |
| Научные основы создания продуктов общественного питания | 4 |  |
| по профилю "Технология бродильных производств и виноделие" | | |
| Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 3 |  |
| по профилю "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" | | |
| Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 3 |  |
| по профилю "Технология переработки и хранения зерна" | | |
| Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 3 |  |
| по профилю "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" | | |
| Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 3 |  |