

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

очная форма обучения

3 года 10 месяцев

2 курс

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Техническое оснащение предприятий питания
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Товароведение продовольственных товаров
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента