

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Высшее образование

Квалификация бакалавр

Профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Будущие профессии:

- Заведующий производством общественного питания
- Инженер технологического цеха по переработке продовольственного сырья
- Инспектор службы по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
- Калькулятор
- Повар
- Руководитель предприятия общественного питания (ресторана, столовой, закусочной, бара, кафе)
- Специалист в области школьного, диетического и функционального питания
- Специалист пищевой технологической лаборатории
- Технолог пищевого производства

Чему научат?

- Заниматься обработкой, переработкой и хранением пищевого сырья на предприятиях питания
- Контролировать качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
- Заниматься производством полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания
- Проектировать и реконструировать предприятия питания
- Заниматься оформлением документов для получения разрешительной документации, необходимой для работы предприятия питания
- Разрабатывать планы и программы внедрения инноваций в производство продукции питания
- Заниматься проблемами качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Обеспечивать необходимые условия для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов
- Заниматься организацией и контролем отдела продаж по реализации продукции
- Выявлять недостатки процесса обслуживания и находить способы повышения качества обслуживания
- Вести документооборот по производству
- Организовывать работу коллектива и управлять персоналом

- Определять достоинства продукции производства для рекламы
- Заниматься формированием потребительского спроса
- Прогнозировать объемы продаж ассортимента продукции

Важные учебные предметы:

- Оборудование предприятий общественного питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Проектирование предприятий общественного питания
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Санитария и гигиена питания
- Теплотехника
- Технология продукции общественного питания
- Товароведение продовольственных товаров
- Физиология питания
- Электротехника и электроника

Формы и сроки обучения:

очная - 4 года,
заочная – 4 года 6 мес.

Вступительные испытания

<i>Для поступающих на базе среднего (полного) общего образования</i>	<i>Для поступающих на базе среднего профессионального и высшего образования</i>
Результаты ЕГЭ 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 гг.	Письменное тестирование
Русский язык Математика Физика	Русский язык Математика Физика

Формы, сроки, стоимость обучения

<i>Форма обучения</i>	<i>Нормативный срок обучения</i>	<i>Стоимость обучения</i>	
		<i>стоимость за 1 курс</i>	<i>стоимость с учетом скидки</i>
Очная	4 года	107000	10 % – 96300
			15 % – 90950
			20 % – 85600
Очно-заочная	4 года 6 мес.	47000	10 % – 42300
			15 % – 39950

			20 % – 42300
Заочная	4 года 6 мес.	43000	10 % – 38700 15 % – 36550 20 % – 34400