

<p><u>Технология продукции и организация общественного питания</u></p>	<p>- технология и организация ресторанного дела</p>	<p>Область профессиональной деятельности бакалавра включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья в системе общественного питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для систем общественного питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий общественного питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование систем и технологий общественного питания.</p>
--	---	--

19. 03. 04 [Технология продукции и организация общественного питания](#)

Степень (квалификация) выпускника - бакалавр по профилю «Технология и организация ресторанного дела».

Нормативный срок освоения основной образовательной программы бакалавра при очной форме обучения - 4 года.

Область профессиональной деятельности бакалавра включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья в системе общественного питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для систем общественного питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий общественного питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование систем и технологий общественного питания.

Профессиональные знания, полученные в процессе обучения по профилю «Технология и организация ресторанного дела» помогут Вам не только построить успешную карьеру в ресторанном бизнесе, но и разнообразить повседневную

жизнь, ведь умение вкусно и красиво готовить, сервировать и принимать гостей является необходимым элементом достойной жизни современного человека.

Объекты профессиональной деятельности бакалавра: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция общественного питания различного назначения, системы и технологии производства продукции общественного питания, методы и средства испытаний и контроля качества сырья, готовой продукции общественного питания и системы производственного контроля, технологическое оборудование, планировка и материально-техническое оснащение систем и технологий общественного питания.

Квалификационная характеристика выпускника:

- обладает навыками руководства и построения эффективной команды ресторана;
 - знает структуру и организацию ресторана;
 - способен разрабатывать нормативные и технические документы;
 - знаком со стандартами сервиса и правилами обслуживания в ресторане;
 - может организовать технологические процессы производства продуктов;
- проводит качественную оценку сырья и готовой продукции.