

19. 03. 04 Технология продукции и организация общественного питания

Высшее образование

Квалификация: Бакалавр

Формы и сроки обучения: очная – 4 года; заочная – 4 года 6 мес.

Профиль «Технология организации ресторанного дела».

Вступительные испытания: результаты ЕГЭ или письменное тестирование по Русскому языку, Математике (профиль), Физике

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