

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

«Правильная профессия» - это та, что подходит человеку, соответствует его способностям, характеру и прочим физическим и психологическим возможностям, и при этом актуальная и востребованная на современном рынке труда.

Технология продукции и организация общественного питания – очень интересная, а главное современная специальность. Индустрия питания – перспективная сфера для создания и развития бизнеса в России.

Специалисты в области индустрии питания работают в следующих должностях:

- административного персонала предприятий индустрии питания: ресторатор, управляющий, директор, бухгалтер и менеджер;
- обслуживающего персонала предприятий индустрии питания: администратор, официант, бармен;
- производственного персонала, предприятий индустрии питания: технолог, повар, бренд шеф-повар, шеф-повар, су-шеф, кондитер, шеф-кондитер, начальник производства, заведующий производством, управляющий производством, бригадир поваров;
- административного персонала в других сферах деятельности: инспектор по контролю качества и сертификации; специалист в сфере организации питания; специалист в области диетического, детского и спортивного питания; руководитель департамента (управления) предприятий питания.

Обучаясь у нас, Вы получите системные знания, дающие широкие возможности для построения карьеры как в крупнейших предприятиях ресторанного бизнеса, общественного питания, так и в органах государственной власти в сфере потребительского рынка, а именно: умение разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; владение навыками формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; владение современными информационными технологиями и навыками проектной деятельности

При выборе этого направления подготовки абитуриенту предоставляется уникальная возможность раскрыть свой творческий потенциал, проявить себя и свои таланты, которые непременно будут замечены и оценены.

Студенты успешно участвуют на международных, межрегиональных, областных конкурсах профессионального мастерства, выступают с авторскими докладами на научно-практических конференциях, представляют творческие работы на городских и краевых выставках, предлагают широкой аудитории собственные проекты ресторанов, баров, кафе. Эти достижения дают студентам значительное преимущество при трудоустройстве на работу.

Направление подготовки: 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профиль подготовки:

Технология организации ресторанного дела, (практико-ориентированная программа)

Технология организации ресторанной деятельности (практико-ориентированная программа)

Образовательно-квалификационный уровень: Бакалавр

Срок подготовки:

- Очная форма обучения – 4 года
- Заочная форма обучения – 5 лет

Вступительные испытания:

- Химия
- Математика
- Русский язык

Хотите открыть собственный ресторан и удивить мир своими авторскими кулинарными шедеврами?

Тогда эта программа для Вас!

Вы научитесь:

- Организации производства на предприятиях общественного питания;
- Технологии продукции общественного питания;
- Продвижению продукции и услуг общественного питания;
- Стандартизации и контролю качества на предприятиях общественного питания;
- Современным тенденциям в кулинарии;
- Обеспечению безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания;
- Управлению закупочной деятельностью предприятия общественного питания;
- Управлению в индустрии питания;
- Основам рационального питания;
- Системам автоматизации деятельности предприятия;
- Методам проектирования и реконструкции предприятий питания.

Где Вы сможете работать?

- В предприятиях питания: ресторанах, кафе, столовых, специализированных цехах;
- В организациях, контролирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
- В организациях обеспечивающих лечебно-профилактическим, диетическом, школьным и бортовым питанием;
- В проектных организациях;

Кем Вы сможете работать?

- Технологом общественного питания;
- Технологом пищевого производства;
- Заведующим производством;
- Менеджером в общественном питании;
- Руководителем предприятия;
- Инспектором по контролю качества и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Преимущества программы

- Современные методы обучения, включая кейсы и многочисленные практики;
- Инфраструктурный комплекс и набор актуальных дисциплин, практические навыки освоения современных методов и прикладных технологий;
- Вовлечение крупных профильных центров, российских и зарубежных компаний-партнёров в процесс обучения;
- Индивидуальный подход.