

Бакалавр по направлению подготовки

«Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04)

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Чему учат?

Основные дисциплины, изучаемые на данном направлении, связаны с физикой, химией и математикой. Помимо этого, в процессе обучения в вузе бакалавр должен приобрести менеджерские навыки в сфере малого и среднего бизнеса, узнать структуру производства и особенности его функционирования. Таким образом, будущий выпускник готовится не только к исполнительской, но и к руководящей деятельности, к потенциальной возможности возглавить свой собственный бизнес.



Перспективы

В зависимости от выбранного профиля обучения, выпускники бакалавриата могут работать в качестве технологов пищевой промышленности и пищевого производства на предприятиях, специализирующихся на выпуске того или иного вида продукции. Выпускники востребованы на рынке труда, средняя заработная плата технолога, работающего на предприятии, составляет 35–40 тысяч рублей.



Кем работать

Профессиональная деятельность включает в себя разработку рецептуры и технологий производства новых видов продукции либо усовершенствования уже имеющихся, контролирование качества сырья, последовательности производственного процесса и обеспечение санитарных норм производства, государственных стандартов в области здорового питания. Кроме того, технолог может принимать участие в промышленном проектировании предприятий и разработке нормативной документации.



Выпускники факультета могут работать на следующих должностях:

- руководитель ресторанов, кафе, столовых, баров и др;
- менеджер ресторан, су-шеф, шеф- кондитер, метрдотель;
- специалист в области диетического, детского, школьного, спортивного и др. видов питания;
- специалист в области контроля качества кулинарной и кондитерской продукции и др.



Выпускники могут работать на предприятиях по производству:

- продуктов детского и функционального питания;
- муки, круп и крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- сахара и сахаристых продуктов, жировых продуктов;
- парфюмерно-косметических продуктов;
- пищевых добавок и улучшителей;
- в организациях, реализующих оборудование, инвентарь, посуду, аксессуары для предприятий питания;
- в организациях, осуществляющих контроль за эффективной деятельностью предприятий питания, контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- в сфере маркетинговых услуг и т.д.

