

направление **19.03.04**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ профиль «Ресторанное дело»



Квалификация	бакалавр
Форма обучения	4 года очно, 4 год 6 месяцев заочно
Кем буду	<ul style="list-style-type: none">• Организатор ресторанного бизнеса• Ресторатор• Управляющий гостинично-ресторанным бизнесом• Технолог общественного питания
Чему учат	Будущие рестораторы изучают свойства различных продуктов питания, а также факторы, формирующие и сохраняющие их качество. Область профессиональной деятельности включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности пищевой продукции, изучение спроса и тенденций развития ресторанного бизнеса, контроль за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров, нормативы товарных запасов, требования к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией продуктов питания в сфере общественного питания, проведение научно-исследовательских и проектных работ в области общественного питания, разработки новых блюд, увеличения сроков годности и прогнозирования сохраняемости.
Область профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none">• Проектирование и организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания• Подготовка, планирование и эффективное управление ресторанным бизнесом• Разработка и осуществление контроля технологий производства ресторанной продукции• Экспертиза предприятий сферы ресторанного бизнеса

Учебные дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> ● Технология производства общественного питания, ● Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, ● Биохимия и основы микробиологии, ● Санитария и гигиена, ● Ресторанное и барное дело, ● Физиология питания, ● Современные технологии хранения пищевых продуктов, ● Информационное обеспечение, ● Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции, ● История мировой и отечественной кулинарной культуры, ● Проектирование предприятий общественного питания, ● Социология труда и управление персоналом, ● Бизнес планирование и анализ деятельности предприятий, ● Маркетинг и рекламная деятельность, ● Управление и контроль качества продукции, ● Оборудование предприятий общественного питания, ● Этикет в общественном питании, ● Товароведение продовольственных товаров, ● Менеджмент, ● Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг
Выпускающая кафедра	Кафедра Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров