

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 профиль подготовки «Ресторанное дело»



Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Кем буду	<ul style="list-style-type: none"> • Организатор ресторанного бизнеса • Ресторатор • Управляющий гостинично-ресторанным бизнесом • Технолог общественного питания
Чему учат	<p>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. Преподавательский коллектив включает в себя докторов и кандидатов технических наук; к проведению аудиторных занятий активно привлекаются преподаватели торгово-экономического колледжа, руководители</p>

	<p>предприятий общественного питания и кадровых агентств. С первых курсов организуются экскурсии на различные предприятия города Костромы и области, а также выездные туры на международные промышленные выставки. Для прохождения производственных практик заключены долгосрочные договора с предприятиями общественного питания сегмента HoReCa (отель, ресторан, кафе) – торговая группа «Сфера влияния», ЗАО Верона, ООО Продторг (Сусанин House), ИП Лоншакова Н.Е (Купеческий дворик), ООО Мезонет (кафе Избушка), ООО Снегурочка.</p>
<p>Учебные дисциплины</p>	<p>Технология продукции 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, и др.</p>
<p>Выпускающая кафедра</p>	<p>Кафедра дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров</p>

