

19.03.04. Направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Нормативный срок обучения: очная форма 4 года; заочная форма 5 лет

Виды профессиональной деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая, организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производств, научно-исследовательская, проектная, маркетинговая.

Область профессиональной деятельности: обработка, переработка и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, реализация кулинарной продукции и организация обслуживания на предприятиях питания, контроль качества и безопасности продукции питания, проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; технологии производства продукции общественного питания; методы и средства испытаний и контроля качества сырья, готовой продукции общественного питания и системы производственного контроля; нормативная и техническая документация систем и технологий общественного питания; системы производства продукции общественного питания (комбинаты питания, школьные и студенческие столовые, рестораны, кафе, дома отдыха, гостиничные и туристические комплексы, предприятия общественного питания малого и среднего бизнеса); технологическое оборудование, планировка и материально-техническое оснащение систем и технологий общественного питания.

Выпускники адаптируются к производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, маркетинговой и проектной профессиональной деятельности; подготовлены к решению задач в области организации работы ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания, где работают технологами. Студенты проходят практику на предприятиях общественного питания и пищевых предприятиях.

Выпускники этого направления - профессионалы кулинарии высшего разряда, которые в равной степени владеют и теорией, и практикой высокой кухни. В будущем это управляющие кафе и ресторанов, шеф-повары, а также заведующие производством, технологи и менеджеры по реализации готовой продукции.

Перспективы трудоустройства выпускников. Бакалавры данного направления могут быть руководителями ресторанов, кафе, закусовых, специализированных цехов по производству кулинарной продукции, главными специалистами и инженерами-технологами, заведующими производством, начальниками технологических цехов и цехов по переработке продовольственного сырья, заведующими пищевыми технологическими лабораториями, инспекторами служб по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Трудоустройство. Потребительские общества г. Курска и Курской области, ПО «Мурыновское» - универсальная база, Торговые предприятия г. Курска и Курской области, ЗАО "Суджанский мясокомбинат", Сельскохозяйственный производственный кооператив "Родина", ООО Европа.