

Технология продукции и организация общественного питания

(бакалавриат и магистратура)

Направление подготовки	Профиль	Выпускник умеет:	Вы можете предложить ему должности:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Бакалавриат)	Технология и организация ресторанного дела	организовывать, планировать и управлять технологическими процессами производства кулинарной продукции; осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов и параметров технологических процессов, качества готовой продукции; обеспечивать экономическую эффективность производства; разрабатывать новые виды продукции общественного питания; заниматься бизнес-планированием и техническим оснащением предприятий общественного питания (ресторанов и кафе,	<ul style="list-style-type: none"> ✓ директор предприятия общественного питания; ✓ инженер-технолог; ✓ ресторатор; ✓ старший менеджер предприятия общественного питания; ✓ инженер; ✓ технолог пищевой промышленности; ✓ сотрудник сервисных центров, научно-исследовательских лабораторий и др.

		столовых, цехов производства полуфабрикатов, кондитерских, мини-пекарен).	
Направление подготовки	Профиль	Выпускник умеет:	Вы можете предложить ему должности:
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (Магистратура)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания	работать с продовольственным сырьем растительного и животного происхождения; проектировать точки общественного питания, оформлять разрешительную документацию, формировать потребительский спрос и прогнозировать объемы продаж.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ инженер на предприятиях общественного питания и пищевых предприятиях; ✓ инспектор по контролю качества и сертификации; ✓ товаровед-эксперт в сфере общественного питания и др.