

**260800.62 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 выпускников университета:** ресторан «Белый город», ООО «Агроторгэнерго», ресторан «Шишка», гипермаркет «Вестер-гипер», ООО «Черноземье-трейд», МУП Комбинат школьного питания (г. Белгород), ЗАО «Ресторан «Белгород», кафе-бар «Патриот», ООО «Мастер Пицца», сеть ресторанов «Пасека», «Очаково», «Порт», ООО «Азалия-Дом», ЗАО «Ресторан Белогорье», ООО «Дворец Востока», ЗАО «Белгородский кинопрокат» кафе «Cinema пицца», ООО «BoP» кафе «Маленькая Италия».