

Аннотация
основной образовательной программы
по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Профиль подготовки – **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Срок обучения – 4 года

Выпускающая кафедра – кафедра технологий питания

Цель программы - профессиональная подготовка бакалавров к выходу на рынок труда путем развития у них личностных качеств, а также формирования общекультурных (универсальных, общенаучных, социально-личностных, инструментальных и др.) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Задачи программы: освоение профессиональной квалификации (знаний, навыков, умений, компетенций), расширение возможностей трудоустройства и успешной карьеры выпускника; сочетание теории, практико-ориентированного обучения и обучения на рабочем месте, учет потребностей регионального рынка труда и решение конкретных проблем заказчика при выполнении квалификационных работ.

Область профессиональной деятельности бакалавров включает обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и кулинарной продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания.

Особенности реализации: привлечение к образовательному процессу преподавателей-практиков; широкий спектр баз практик в Администрациях муниципальных образований Свердловской области, крупных ресторанах и кафе города и области, в предприятиях общественного питания сетевых компаний, проектных организациях.

Основные факторы конкурентоспособности: подготовка бакалавров осуществляется высококвалифицированными преподавателями, в т.ч. профессионалами-практиками, преподаватели кафедры свободно владеют современными технологиями в области ресторанного бизнеса; широкий охват профессиональных дисциплин, позволяющий реализовать себя во всех

сферах потребительского рынка; организация научно-образовательного процесса на основе передовых отечественных и зарубежных стандартов современного высшего образования (интерактивные занятия, мастер-классы, деловые игры, др.).

Основные образовательные результаты – в результате освоения бакалаврской программы студенты получают системные знания, дающие им широкие возможности для построения карьеры как в крупнейших предприятиях общественного питания, так и органах государственной власти в сфере потребительского рынка, а именно: умение разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; владение навыками формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; владение современными информационными технологиями и навыками проектной деятельности.