

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Присваивается степень: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Данная программа включает изучение:

- технологических приемов обработки различного сырья и приготовление блюд в общественном питании;
- эксплуатации современных видов технологического оборудования;
- совершенствования системы организации производственно-технологического процесса;
- новейших методов определения качества кулинарной продукции;
- технологического проектирования или реконструкции различных цехов (заготовочных, доготовочных, кондитерских).

Выпускники могут работать:

- руководителями и главными специалистами (управляющий, директор, технолог и др.) предприятий питания;
- руководителями и главными специалистами фирм, занимающихся проектированием и оснащением технологическим оборудованием предприятий питания;
- заведующими и главными специалистами специализированных лабораторий.

Вступительные испытания: (математика, физика, русский язык)