

АТЛАС ПРОФЕССИЙ КубГТУ: ОТ НАСТОЯЩЕГО К БУДУЩЕМУ

19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

Профили:	Международный ресторанный бизнес
Форма обучения:	Очная, заочная
Квалификация:	Бакалавр
Область профессиональной деятельности:	Обработка, переработка и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания
Объекты профессиональной деятельности:	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
Виды профессиональной деятельности:	Производственно-технологическая; проектно-конструкторская; организационно-управленческая; эксплуатационная; научно-исследовательская.
Основные базовые дисциплины:	Барное дело; учет и отчетность в индустрии питания; этика и эстетика в индустрии питания; проектирование меню; зарубежная кулинария; инжиниринг меню; конструирование продуктов питания; контроль качества продукции общественного питания; метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании; оборудование предприятий общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; проектирование предприятий общественного питания; процессы и аппараты пищевых производств; санитария и гигиена питания; технология продуктов детского питания; технология продуктов лечебного питания.
Вступительные испытания:	Математика (профильный уровень) Химия или Физика Русский язык

19.03.04



КОНСУЛЬТАНТ ПО ЗАМЕНЕ ВРЕДНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Специалист, который придумывает, как оптимизировать состав блюд и заменить вредные ингредиенты полезными без потери вкусовых качеств блюда.



ДИЗАЙНЕР ОБОГАЩЕННОЙ ЕДЫ

Этот профессионал разрабатывает обогащенные полезными веществами продукты, дающие накопительный эффект с точки зрения здоровья и долголетия. Дизайнер обогащенной еды должен рассчитывать дозировки полезных компонентов, понимать их влияние на организм, выводить наиболее легкоусвояемые формулы и следить за тем, чтобы добавки не влияли на вкусовые качества продукта.