Профиль: «Технология и организация ресторанного сервиса»

Профиль включает совокупность средств и методов профессиональной деятельности, используемых для изготовления и реализации кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, обслуживание потребителей, удовлетворения их реальных и прогнозируемых потребностей.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения (крупы, бобовые, мука, крахмал, сухое молоко, плоды, ягоды, овощи, мясо, рыба, жиры, чай, кофе, табак, пряности); технологические процессы получения продуктов общественного питания; реализация, методы и средства контроля качества сырья и готовой продукции; нормативно-техническая документация и оборудование.

В соответствии с подготовкой по основой профессиональной образовательной программе выпускник может осуществлять следующие виды профессиональной деятельности:
- производственно-технологическую
- организационно-управленческую
- контрольную
- научно-исследовательскую

Молодой специалист может работать менеджером: - на предприятиях питания любого вида и типа, включая рестораны городские, при гостиницах, административных центрах, аэропортах, вокзалах
- в кафе разного типа, закусочных и столовых
- быть руководителем и организатором, работая в проектных бюро и институтах
- руководить пищевыми экспертными лаборантами, работать в них инженером-технологом
- быть организатором производства в целом или отдельных цехов на крупных предприятиях питания, таких как комбинаты питания, специальные цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных, кондитерских изделий, фабрики-кухни и фабрики заготовочные

Присваивается квалификация - Бакалавр