

Виды профессиональной деятельности выпускников

1. Специальность «Технология продукции общественного питания», квалификация «техник-технолог»

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

2. Специальность «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», квалификация «бухгалтер»

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- имущество и обязательства организации;
- хозяйственные операции;
- финансово-хозяйственная информация;
- налоговая информация;
- бухгалтерская отчетность;
- первичные трудовые коллективы.

Бухгалтер готовится к следующим видам деятельности:

- документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации;
- ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации;
- проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами;
- составление и использование бухгалтерской отчетности;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кассир).

3. Специальность «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» квалификация «товаровед-эксперт»

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товары различных категорий, в том числе потребительские и производственного назначения;
- процессы товародвижения;
- процессы экспертизы и оценки качества;
- услуги торговли;
- первичные трудовые коллективы.

Товаровед-эксперт готовится к следующим видам деятельности:

- управление ассортиментом товаров.
- проведение экспертизы и оценки качества товаров.
- организация работ в подразделении организации.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Специальность «Право и организация социального обеспечения» квалификация «юрист»

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- документы правового характера;
- базы данных получателей пенсий, пособий и мер социальной поддержки отдельных категорий граждан и семей, состоящих на учете;
- пенсии, пособия, компенсации и другие выплаты, отнесенные к компетенциям органов и учреждений социальной защиты населения, а также органов Пенсионного фонда Российской Федерации;
- государственные и муниципальные услуги отдельным лицам, семьям и категориям граждан, нуждающимся в социальной поддержке и защите.

Юрист готовится к следующим видам деятельности:

- обеспечение реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты;

➤ организационное обеспечение деятельности учреждений социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации.

5. Специальность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» квалификация техник-технолог»

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ✓ сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ полуфабрикаты;
- ✓ готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- ✓ первичные трудовые коллективы. первичные трудовые коллективы.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ✓ приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- ✓ производство хлебобулочных изделий.
- ✓ производство кондитерских изделий.
- ✓ производство макаронных изделий.
- ✓ организация работы структурного подразделения.
- ✓ выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

6. Специальность «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» квалификация «техник-механик»

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- базовые модели торгового оборудования, многофункциональное и специализированное торговое оборудование, холодильные машины и установки, холодильное оборудование коммерческого и промышленного типов, системы кондиционирования воздуха;
- процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта базовых моделей торгового оборудования, многофункционального и специализированного оборудования, холодильных машин и установок, холодильного оборудования коммерческого и промышленного типов, систем кондиционирования воздуха; справочная, техническая, технологическая и отчетная документация;

➤ оснастка, специальные и универсальные приспособления, приборы диагностики, контроля и испытаний; первичные трудовые коллективы.

Техник-механик готовится к следующим видам деятельности:

➤ техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественного питания;

➤ техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания;

➤ проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания;

➤ участие в организации производственной деятельности структурного подразделения;

➤ выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

