



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

Бакалавриат
Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Образовательная программа
Технология и организация ресторанного бизнеса

Реализует программу: Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

О НАПРАВЛЕНИИ

Профиль «Технология и организация ресторанного бизнеса»

предусматривает подготовку высококвалифицированных специалистов для предприятий, деятельность которых связана с производством продукции общественного питания:

- рестораны и кафе;
- службы питания отелей;
- специализированные цеха;
- сетевые предприятия общественного питания, имеющие функции кулинарного производства;
- центральные офисы сети предприятий питания;
- торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;
- предприятия общественного питания корпоративных организаций.



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



Вступительные испытания



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

Перечень и приоритетность общеобразовательных вступительных испытаний для лиц поступающих на базе среднего общего образования:

- 1. Математика (профильная)** (минимально 40 баллов)
- 2. Русский язык** (минимально 40 баллов)
- 3. Химия / Биология / Физика**
(минимально: 39 баллов / 39 баллов / 39 баллов)

Перечень и приоритетность общеобразовательных вступительных испытаний для лиц поступающих на базе среднего профессионального образования:

- 1. Высшая математика** (минимально 40 баллов)
- 2. Русский язык** (минимально 40 баллов)
- 3. Химия пищевых производств** (минимально 39 баллов)

Срок освоения образовательной программы по очной форме составляет – 4 года.

Срок освоения образовательной программы по заочной форме составляет – 4 года 11 месяцев.

Срок освоения образовательной программы по заочной форме обучения на базе СПО – 3 года 6 месяцев.

Обучение дает возможность получить необходимые навыки в области:



- обработки, переработки и хранения продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатации технологического оборудования предприятий питания;
- разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания;
- организации производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроля за эффективностью деятельности предприятий питания;
- контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирования и реконструкции предприятий питания.



ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА:

- Технология продукции общественного питания;
- Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- Управление качеством на предприятиях индустрии питания;
- Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания;
- Проектирование предприятий общественного питания;
- Экономика предприятий питания;
- Бухгалтерский учет в индустрии питания;
- Современные системы и концепции питания;
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
- Маркетинг продукции и услуг в общественном питании.

ВЫ НАУЧИТЕСЬ :



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



Организовать оформление документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания

Разрабатывать планы и программы внедрения инноваций и определять эффективность их внедрения в производство

Планировать и координировать деятельность производства с другими видами деятельности предприятия питания

Осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания в отдельных подразделениях предприятия питания

Организовать работу производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания

Работать с нормативно-технической документацией

Оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков

Формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания

Разрабатывать мотивационные программы для работников производства и анализировать эффективность проведения мотивационных программ

Анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания

Оценивать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями

Подготавливать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке



ТРУДОУСТРОЙСТВО И СТАЖИРОВКИ от Совета индустриальных партнеров:



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

Бумбаращ
РЕСТОРАНЧИК ОТ ДУШИ



БАСТУРМА
Остро-Вкусный Ресторан

ООО «МЕТРО
Кэш энд Керри»



ООО «Перспектива»
Отель «Ибис Краснодар
Центр 3*»



КАРЬЕРНЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

- Технолог на предприятии общественного питания
- Су-шеф
- Шеф-повар
- Директор предприятия общественного питания
- Владелец предприятия общественного питания



НАШИ ВЫПУСКНИКИ



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

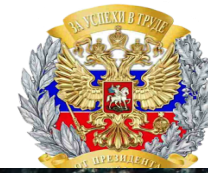
Коваль М.Г. – главный технолог ООО «Санаторий Родина», г. Сочи

Тыванюк М.В. – менеджер ООО «Комида Групп» ресторан «Lavasa»,
г. Краснодар

Куц А.Ю. – управляющая ООО «РДГК» ресторана-бара «Дочь Вишня»,
г. Краснодар

Букалова М.В. – директор по контролю качеству ООО «Синтез
Решений», г. Краснодар

СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА





**Приемная комиссия Краснодарского
филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
работает по адресу:
г. Краснодар, ул. Садовая, д.17, ауд.№23
Почтовый адрес:
350002, г. Краснодар, ул. Садовая, д.23
e-mail: **krasnodar.pk@rea.ru**
Тел.: 8 (861) 201-10-78, 8(918) 230-01-03**