



**ВЫБИРАЙ СВОЕ БУДУЩЕЕ
ВМЕСТЕ С НАМИ!**

Приемная комиссия НИУ «БелГУ»:

Адрес: 308007, г. Белгород, ул. Студенческая, д. 14, корпус 1, к. 108, 112.

Тел./факс: (4722) 34-01-57, 30-18-80, 30-18-90

E-mail: <http://abitur.bsu.edu.ru/abitur/>



www.bsu.edu.ru

**ФГАОУ ВО «Белгородский
государственный национальный
исследовательский университет»**

**ИНСТИТУТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК**

**Кафедра технологии
продуктов питания**



Направление подготовки:

***19.03.04 Технология продукции
и организация общественного
питания***

**Направление подготовки
19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

Технология продукции и организация общественного питания — важнейшее направление подготовки современных инженеров.

Где я буду работать?

- на предприятиях общественного питания;
- на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
- в испытательных лабораториях по контролю качества продукции;
- в научно-проектных организациях пищевой отрасли;
- в сфере малого, среднего и крупного бизнеса;
- в гостинично-ресторанных комплексах.

Кем я буду работать?

- руководителем предприятий общественного питания;
- ведущим специалистом отделов общественного питания административных структур;
- технологом предприятий питания;
- специалистом по маркетингу и менеджменту;
- администратором предприятий общественного питания;
- специалистом технологических, научно-исследовательских и испытательных лабораторий;
- инженером проектных организаций.

Чему научат?

- Заниматься обработкой, переработкой и хранением пищевого сырья на предприятиях питания.
- Контролировать качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
- Заниматься производством полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания.
- Проектировать и реконструировать предприятия питания.
- Заниматься оформлением документов для получения разрешительной документации, необходимой для работы предприятия питания.
- Разрабатывать планы и программы внедрения инноваций в производство продукции питания.
- Заниматься проблемами качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Обеспечивать необходимые условия для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.
- Заниматься организацией и контролем отдела продаж по реализации продукции.
- Выявлять недостатки процесса обслуживания и находить способы повышения качества обслуживания.
- Вести документооборот по производству.
- Организовывать работу коллектива и управлять персоналом.

Симбиоз теории и практики:

- для работника предприятий общественного питания производственная практика является особенно важным моментом обучения, и поэтому на данном направлении подготовки уделяется особое внимание подбору баз-практик среди предприятий общественного питания г. Белгорода;
- в процессе изучения профессиональных дисциплин проводятся экскурсии на предприятия пищевой промышленности г. Белгорода и области;
- осуществляются посещения фестивалей профессионального мастерства и выставок регионального и международного уровня.

**В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ НА
НАПРАВЛЕНИИ ПОДГОТОВКИ:
19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
ВЫ СМОЖЕТЕ ОТВЕТИТЬ НА САМЫЙ
ГЛАВНЫЙ ВОПРОС КУЛИНАРИИ,
К КОТОРОМУ НЕИЗМЕННО ПРИХОДЯТ
ЛЮДИ В РАЗНОМ ВОЗРАСТЕ:
- не «КАК готовить те или иные блюда?»,
а «ПОЧЕМУ те или иные блюда
готовятся тем или иным способом?». **ЗНАЯ ОТВЕТ НА ЭТОТ ВОПРОС,
ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ САМЫЙ
КОРОТКИЙ ПУТЬ К КУЛИНАРИИ!****

Информация о вступительных экзаменах:

- Математика (ЕГЭ)
- Химия (ЕГЭ)
- Русский язык (ЕГЭ)

Форма обучения:

- очная,
- заочная

