



**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)30-18-80, 30-18-90

E-mail: Exam@bsu.edu.ru

Подписывайтесь на нашу группу вконтакте:

<https://vk.com/club156105020>

БелГУ «Кафедра технологии продуктов питания»



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 пита-
ния»**

Технология продукции и организа-
ция общественного питания — важ-
нейшее направление подготовки со-
временных инженеров.

Где я буду работать?

- на предприятиях общественного пи-
тания;
- на предприятиях пищевой и перера-
батывающей промышленности;
- в испытательных лабораториях по
контролю качества продукции;
- в научно-проектных организациях
пищевой отрасли;
- в сфере малого, среднего и крупного
бизнеса;
- в гостинично-ресторанных комплек-
сах.

Кем я буду работать?

- руководителем предприятий обще-
ственного питания;
- ведущим специалистом отделов
общественного питания админи-
стративных структур;
- технологом предприятий питания;
- специалистом по маркетингу и ме-
неджменту;
- администратором предприятий об-
щественного питания;
- специалистом технологических,
научно-исследовательских и испы-
тательных лабораторий;
- инженером проектных организаций.

Чему научат?

- Заниматься обработкой, переработ-
кой и хранением пищевого сырья на пред-
приятиях питания.
- Контролировать качество и безопас-
ность продовольственного сырья и продук-
тов питания.
- Заниматься производством полу-
фабрикатов и продукции различного назна-
чения для предприятий питания.
- Проектировать и реконструировать
предприятия питания.
- Заниматься оформлением докумен-
тов для получения разрешительной доку-
ментации, необходимой для работы пред-
приятия питания.
- Разрабатывать планы и программы
внедрения инноваций в производство про-
дукции питания.
- Заниматься проблемами качества и
безопасности сырья, полуфабрикатов и го-
товой продукции.
- Обеспечивать необходимые условия
для хранения, складирования и перемеще-
ния закупаемых продуктов.
- Заниматься организацией и контро-
лем отдела продаж по реализации продук-
ции.
- Выявлять недостатки процесса об-
служивания и находить способы повыше-
ния качества обслуживания.
- Вести документооборот по произ-
водству.
- Организовывать работу коллектива и
управлять персоналом.

Симбиоз теории и практики:

- для работника предприятий обще-
ственного питания производственная
практика является особенно важным
моментом обучения, и поэтому на дан-
ном направлении подготовки уделяется
особое внимание подбору баз-практик
среди предприятий общественного пита-
ния г. Белгорода;
- в процессе изучения профессио-
нальных дисциплин проводятся экскур-
сии на предприятия пищевой промыш-
ленности г. Белгорода и области;
- осуществляются посещения фести-
валей профессионального мастерства и
выставок регионального и междунаро-
дного 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 (профильная) (ЕГЭ)
- Химия (ЕГЭ)
- Русский язык (ЕГЭ)

Форма обучения:

- очная,
- заочная