

СТРАТЕГИЧЕСКИЕ ПАРТНЕРЫ-РАБОТОДАТЕЛИ:

- Ассоциация кулинаров и рестораторов России.
- Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области.
- Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области.
- Крупнейшие компании в области предоставления услуг общественного питания: ООО «Реста-Менеджмент», ООО «Кейтеринбург», ООО «Юста-групп».

ФОРМЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ:

- Проведение лекций, семинаров.
- Согласование тем ВКР, дипломирование.
- Экскурсии на предприятия индустрии питания.
- Помощь в проведении всех видов практик.
- Участие работодателей в конференциях и круглых столах, организованных кафедрой.
- Экспертные заключения по заявкам работодателей, разработка проектов документов и др.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Углубленное (модульное) изучение технологии приготовления блюд и мучных кондитерских изделий, участие в мастер-классах ведущих специалистов-экспертов международного уровня;
- Участие в научных исследованиях, конференциях и конкурсах в области индустрии питания. Возможность принять участие в реальных научно-исследовательских проектах и стартапах;
- Участие в исследовательских проектах кафедры в том числе по грантам ведущих отечественных и международных научных организаций.



ФОРМЫ И СРОКИ ОБУЧЕНИЯ:

- очная
- заочная

ускоренное обучение (2 года 10 месяцев) –
для выпускников техникумов и колледжей

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

для выпускников школ

- Русский язык
- Математика

- Химия или Физика или Биология

для выпускников техникумов и колледжей

- Русский язык
- Алгебра и начала анализа
- Основы пищевой технологии

НЕОБХОДИМЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- Документ, удостоверяющий личность и гражданство (паспорт)
- СНИЛС
- Документ об образовании
- Документы, дающие право на льготы, установленные законодательством РФ
- Документы, подтверждающие индивидуальные достижения
- 1 фото 3х4



620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62
ст. метро «Геологическая»

www.usue.ru

Приемная комиссия
тел.: (343) 283-01-01
e-mail: pr-com@usue.ru
vk.com/abit_usue



**УРАЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

**КАФЕДРА
ТЕХНОЛОГИИ ПИТАНИЯ**

Направление:

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Квалификация: **бакалавр**



Екатеринбург • 2025



ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФИЛЯ:

Профиль «Управление и организация предприятиями в индустрии питания» ориентирован на подготовку руководителя среднего звена в сфере общественного питания, в т.ч. производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, а также специалиста и руководителя санитарно-технологических лабораторий.

ПРОГРАММА НАПРАВЛЕНА НА:

- подготовку высокопрофессиональных специалистов в сфере индустрии питания;
- формирование навыков организации работы предприятий индустрии питания, контроля качества выпускаемой продукции общественного питания; проектирование и открытие новых предприятий общественного питания; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- развитие исследовательских компетенций в сфере разработки новой кулинарной продукции, а также мучных кондитерских изделий; разработки необходимой технологической документации.

ПРИЕМУЩЕСТВА ПРОГРАММЫ:

- единственная программа в Свердловской области с возможностью получения квалификационного аттестата в области технологии продукции и организации ресторанного бизнеса;
- преподаватели, имеющие большой опыт практической работы, использующие в обучении, авторские курсы, инновационные технологии и анализ практических материалов и ситуаций, современное программное обеспечение;
- широкий спектр баз практик от представительств сетевых компаний предприятий питания, в т.ч., ГК «Кейтринбург», ООО «Реста менеджмент», ООО «Предприятие питания ЮСТА», в ресторанах «Пан Сметан», «Хаш», «Водолей», «Своя компания», бар «Гризли», в Министерстве агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Администрациях муниципальных образований Свердловской области, проектных организациях и санитарно-технологических лабораториях;
- возможность продолжить свое обучение в магистратуре и аспирантуре.

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:

- оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработке системы менеджмента качества на предприятии;
- проектированию предприятий общественного питания различных типов, подбор оборудования, выбор технологических процессов изготовления продукции общественного питания.

ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Наши выпускники работают заместителями руководителя предприятия питания, заведующими производством, инженерами-технологами (технолог), инженерами по качеству, специалистами профильного министерства и администраций муниципальных образований, контролирующими качество питания, специалистами санитарно-технологических лабораторий.

Кафедра технологии питания

Тел. 283-12-72

E-mail: tp@usue.ru, ауд. 124

www.tp.usue.ru

