



## »» МЕНЕДЖМЕНТ

### Профиль/направленность: Менеджмент в индустрии питания

#### » ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРОФИЛЮ

Индустрия питания является наиболее динамичной и быстроразвивающейся сферой деятельности в современной экономике. Обучение по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» по профилю «Менеджмент в индустрии питания» ориентировано на получение высшего образования в области управления технологическими процессами, организации и управления предприятиями индустрии питания.

#### » ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

Ключевые дисциплины, изучаемые в рамках направления являются: организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, менеджмент и экономика пищевых производств и предприятий общественного питания, товароведение и экспертиза пищевого сырья и продукции питания, технология пищевых производств, организация санитарно-гигиенического контроля на пищевых производствах, пространственное моделирование и инженерная графика, организация производственных процессов использования функционально-технологических добавок на предприятиях индустрии питания, основы холодильной технологии пищевых производств, управление биотехнологией в пищевой промышленности и многие др., обучение носит практикоориентированный характер.

#### » ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

В учебном процессе применяются активные методы обучения: групповые обсуждения, анализ кейсов, деловые игры, в том числе в организациях бизнес-партнеров, активно используется проектный подход к обучению, компьютерные технологии. В ходе обучения предоставляется возможность прохождения стажировок в зарубежных вузах-партнерах, среди которых Университет прикладных наук г. Дрезден (Германия), Университет г. Роттердам, Бизнес-школа Роттердам (Нидерланды), Международная школа менеджмента г. Лион (Франция) и многие другие.

## ➤ ПРАКТИКА И ТРУДОУСТРОЙСТВО

Программой подготовки предусмотрены практические и лабораторные занятия, которые проходят в лабораториях «Технология продукции предприятий питания» и «Организация обслуживания на предприятиях питания» кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса СПбГЭУ. Все лаборатории оснащены современным высокотехнологичным оборудованием.

Полученные теоретические знания студенты применяют в ходе стажировок и практик на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания Санкт-Петербурга, Ленинградской области и других регионов России, например, таких, как, рестораны «Ферма» и «Достоевский», сеть кондитерских «Буше», а также на предприятиях пищевой промышленности: «Пит-Продукт», «Парнас-М», ООО «ФАЦЕР», ОАО «Каравай» и многих других.

Практикоориентированный подход в обучении студентов позволяет подготовить специалистов, обладающих качественно новым уровнем профессиональных компетенций, готовых к трудовой деятельности в современных условиях.

По окончании университета выпускники могут занимать следующие должности: руководитель пищевого предприятия, менеджер производства, начальник производства (кулинарное, мясное, пекарня и др.), руководитель службы общественного питания в гостинице, управляющий заведением общественного питания, руководитель технологической группы предприятий питания, менеджер – технолог, старший менеджер по организации корпоративного питания, менеджер по инновациям, по качеству, по закупкам и др.

Квалифицированный менеджер предприятий индустрии питания - профессионал, знающий особенности технологического и производственного процессов, умеющий принимать оптимальные управленческие решения в рыночных условиях, обладающий экономическими знаниями в целях эффективной деятельности предприятий индустрии питания, такие специалисты востребованы на рынке индустрии питания.

## ➤ КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИЕМУ

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ:

- очная – 4 года

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ (ЕГЭ) И МИНИМАЛЬНЫЕ БАЛЛЫ:

- математика – 45 баллов
- русский язык – 45 баллов
- обществознание – 51 балл

### **Факультет сервиса, туризма и гостеприимства:**

Адрес: г. Санкт-Петербург, ул. 7-я Красноармейская, д. 6/8,  
ст. м. Технологический институт.  
Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса, каб. № 304.  
(812) 458-97-25  
E-mail: dept.kgib@unecon.ru

### **Приемная комиссия:**

Россия, 191023, Санкт-Петербург, ул. Садовая, д. 21  
Вход в университет с набережной канала Грибоедова, д. 30/32  
Ближайшие станции метро:  
«Невский проспект», «Гостиный двор», «Сенная», «Садовая», «Спасская».  
Тел.: (812) 458-97-58  
E-mail: abitura@unecon.ru

Сайт университета: [www.unecon.ru](http://www.unecon.ru)

Страница по приему ВКонтakte: [vk.com/priem\\_spbgeu](https://vk.com/priem_spbgeu)

