



»» МЕНЕДЖМЕНТ

Профиль/направленность:

Управление предприятиями пищевой промышленности и общественного питания

» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРОФИЛЮ

Пищевая промышленность и общественное питание являются наиболее динамичными и быстроразвивающимися сферами деятельности в современной экономике. Обучение по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» по профилю «Управление предприятиями пищевой промышленности и общественного питания» ориентировано на получение высшего образования в области управления технологическими процессами, организации и управления предприятиями пищевой промышленности и общественного 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, санитария и гигиена, 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 сети «Ginza Project», 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 – профессионал, знающий особенности технологического и производственного процессов, умеющий принимать правильные решения в условиях ограниченной информации, умеющий достигать цели в условиях ограниченных материальных, финансовых, человеческих и временных ресурсов, такие специалисты востребованы на всех предприятиях.

▶ КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИЕМУ

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ:

- ▶ очная – 4 года

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ (ЕГЭ) И МИНИМАЛЬНЫЕ БАЛЛЫ:

- ▶ математика – 40 баллов
- ▶ русский язык – 45 баллов
- ▶ обществознание – 50 баллов

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», «Гостинный двор», «Сенная», «Садовая», «Спасская».

Тел.: (812) 458-97-58

E-mail: abitura@unecon.ru

Сайт университета: www.unecon.ru

Страница по приему ВКонтакте: vk.com/priem_spbgeu

