

Министерство образования и науки РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИВАНОВСКИЙ ФИЛИАЛ

Направление

260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»

профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела»

Обучение осуществляется как на бюджетной, так и договорной основе по очной и заочной форме обучения

Нормативный срок освоения программы - 4 года (очная форма), 5 лет (заочная форма).

По окончании обучения выдается диплом государственного образца

Прием документов осуществляется

- очная форма - на бюджетной основе - с 02 июня по 25 июля, на договорной основе – с 02 июня по 15 августа 2012 года
- заочная форма - на бюджетной основе - с 02 июня по 1 августа, на договорной основе – с 02 июня по 15 октября 2012 года

вступительные испытания: - математика, русский язык, химия

Российский государственный торгово-экономический университет – одно из старейших высших учебных заведений страны и ведущий вуз России торгово-экономического профиля с гибкой и многоуровневой системой подготовки кадров.

Ивановский филиал РГТЭУ за 50 лет своей деятельности выпустил более 25000 специалистов сферы торговли и услуг.

Преимущества образования, полученного в Ивановском филиале РГТЭУ:

- востребованность специалистов сферы торговли, товарного обращения и услуг.
- использование в образовательном процессе современных образовательных технологий.
- проведение практических занятий на предприятиях реального сектора экономики.
- привлечение студентов к научно-практической деятельности.
- создание в вузе среды, направленной на творческую самореализацию студентов.
- активное участие наших студентов во всех областных конкурсах и фестивалях

Приемная комиссия Ивановского филиала РГТЭУ:

153002, г. Иваново, пр. Ленина, д.43, к.313, тел. (4932) 32-81-59

Сайт: www.rgteu.ivanovo.ru, e-mail: pri_kom_ivfilial@inbox.ru

Для профессионального ресторатора важно не только владеть управленческими навыками, но и знать основы маркетинга, принципы производственных процессов, иметь практический опыт работы в различных службах ресторанного дела.

Профиль бакалавриата «Технология организации ресторанного дела» предусматривает все аспекты обучения квалифицированного специалиста и обеспечивает комплексное формирование руководителей ресторанов любого уровня.

Выпускники профиля бакалавриата «Технология организации ресторанного дела»:

- Обладают навыками руководства и построения эффективной команды ресторана;
- Знают структуру и организацию ресторана;
- Способны разрабатывать нормативные и технические документы;
- Знакомы со стандартами сервиса и правилами обслуживания в ресторане;
- Могут организовать технологические процессы производства продуктов;
- Проводят качественную оценку сырья и готовой продукции.

Для того, чтобы специалист по окончании вуза обладал профессиональной мобильностью, был конкурентоспособным на рынке труда, **студенты во время учебы получают знания** о физико – химических, биохимических процессах, происходящих в продуктах при их кулинарной обработке, изучат требования к качеству и безопасности кулинарной продукции, получают навыки управления технологическими процессами. Большое внимание в процессе обучения уделяется изучению химии, микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания, безопасности сырья и продуктов питания, товароведения.

Студенты будут изучать такие спецдисциплины, как: «Технология продуктов общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания». Будущие специалисты должны хорошо разбираться в вопросах управления предприятием, поэтому они получают хорошую правовую подготовку, изучат основы предпринимательской деятельности, маркетинг, менеджмент, ресторанное дело и др.

Теоретические знания и практические навыки студенты закрепляют во время производственной практики, организованной на современных предприятиях общественного питания

Виды профессиональной деятельности выпускника:

- руководитель предприятий общественного питания различных типов и классов: ресторанов, баров, кафе, столовых, закусочных;
- менеджеры ресторанной индустрии (менеджер по производству, шеф-кондитер, менеджер ресторана, метрдотель, сомелье ресторанной индустрии, бар-менеджер, менеджер предприятия быстрого обслуживания);

Выпускники становятся предпринимателями, могут работать рестораторами, руководителями предприятий общественного питания любого уровня, менеджерами по коммерческой деятельности, ведущими специалистами в области производства продуктов питания.