



ТЕХНОЛОГИЯ И СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

43.03.01 Сервис

программа бакалавриата - 4 года

- Умение проектировать, организовывать и контролировать процессы управления, снабжения, производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания
- Опыт применения цифровых технологий в предприятиях индустрии питания
- Умение выстраивать эффективные коммуникации с гостями и другими заинтересованными сторонами

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ



Дисциплины для поступления:

1. Русский язык
 2. Обществознание
 3. История
- ИЛИ Математика
ИЛИ География
ИЛИ Иностранный язык

Должности выпускников:

- Директор/управляющий предприятия питания и структурных Подразделений
- Руководитель службы «Food and Beverage» в гостинице
- Руководитель службы по работе с корпоративными клиентами, продвижению услуг питания

Дополнительные возможности:

- Взаимодействие с индустриальными партнерами: открытые лекции, стажировки, производственные практики, трудоустройство
- Программы профессиональной переподготовки и повышения квалификации
- Активная научная деятельность: конференции, форумы, круглые столы

8-495-800-12-00 (доб. 16-29, 21-18)

GOtoWISH@rea.ru

Стремянный переулок, дом 36
корп. №6, каб. 526

РЗУ.РФ



TG



ТЕХНОЛОГИЯ И СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

43.03.01 Сервис

программа бакалавриата - 4 года

кол-во часов

1 курс

История России	144
Иностранный язык	324
Безопасность жизнедеятельности	72
Основы военной подготовки	72
Информационные технологии	108
Высшая математика	144
Основы российской государственности	72
Предпринимательство	72
Физика	108
Менеджмент	72
Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	144
Основы экономики сферы услуг	108
Общая химия	648
Рабочие профессии в индустрии питания: практикум	72
Психология потребительского поведения	72
Основы пищевой безопасности в индустрии питания	108
Охрана труда и техника безопасности в индустрии питания	144
Физическая культура	72
Этика деловых отношений на предприятиях питания	108
Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	108
Общественное проектирование и организация добровольческой (волонтерской) деятельности	108
Сервисная деятельность в индустрии питания	144
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	328

2 курс

Философия	108
Микробиология	72
Экология и эргономика на предприятиях питания	72
Сервисные технологии: практикум	144
Метрология и стандартизация в сервисной деятельности	144
Санитария и гигиена питания	144
Методы и организация научных исследований в индустрии питания	72
Маркетинг продукции и услуг в индустрии питания	144
Бухгалтерский учет в индустрии питания	108
Основы работы с Большими данными	108
Основы информационной безопасности	108
Индустрия 4.0 в предприятиях питания	108
Цифровые инструменты и сервисы для решения профессиональных задач	108
Товароведение продовольственных товаров	144
Технология кулинарной продукции и основы пищевой химии	144
Сервис деловых и протокольных мероприятий	72
Физиология питания	144
Национальные кулинарные традиции	108
Технология продукции предприятий питания	252

3 курс

Программные комплексы в индустрии питания	72
Управление предприятиями питания	144
Иностранный язык профессионального общения	144
Безопасность пищевой продукции и основы HACCP	108
Организация и технология специальных видов питания	144
Управление качеством на предприятиях индустрии питания	72
Основы технического оснащения предприятий индустрии питания	72
Эстетика ресторанной продукции	72
Технология барного дела и эногастрономия	108
Оборудование предприятий питания	144
Организация питания в туристской и рекреационной деятельности	108
Технология кулинарной продукции народов мира: практикум	108
Управление персоналом предприятий питания	144
Теории и системы питания	72
Междисциплинарный проект "Питание и здоровье"	108
Организация производства и обслуживания на предприятиях питания	72
	252

4 курс

Экономика предприятий питания	144
Лабораторный и сенсорный контроль продукции предприятий питания	144
Фирменный стиль предприятий питания	108
Бережливое производство в индустрии питания	108
Оценка эффективности управленческих решений в индустрии питания	108
Планирование и прогнозирование деятельности предприятий питания	144
Управление технологическими и сервисными процессами предприятий питания	144
Проектирование деятельности предприятий питания	180