



## ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

### 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

#### программа бакалавриата - 4 года

- Умение принимать организационные, технологические и финансовые решения в области общественного питания
- Знание всех особенностей работы предприятий питания
- Имеет опыт использования компьютерных программ по созданию и управлению предприятиями питания

### ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ



ПАПАДЖОНС



Iiko

Valentain Family

#### Дисциплины для поступления:

1. Русский язык
2. Математика
3. Биология  
ИЛИ Химия  
ИЛИ Физика

#### Должности выпускников:

- Руководитель предприятия
- Технолог по производству продукции общественного питания
- Менеджер-проектировщик по созданию предприятий
- Аудитор, менеджер по контролю качества продукции

#### Дополнительные возможности:

- Взаимодействие с промышленными 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](mailto:GOtoWISH@rea.ru)

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

РЭУ.РФ



TG



# ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

## 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

### программа бакалавриата - 4 года

КОЛ-ВО ЧАСОВ

1 курс

История России	144
Иностранный язык	324
Безопасность жизнедеятельности	72
Основы военной подготовки	72
Информационные технологии	144
Основы российской государственности	72
Предпринимательство	72
Физика	108
Менеджмент	72
Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	144
Высшая математика	216
Технологические основы развития экономики	72
Неорганическая химия	108
Аналитическая химии и физико-химические методы анализа	72
Органическая химия с основами биохимии	144
Физическая и коллоидная химия	72
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	72
Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	72
Физическая культура	72
Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	108
Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	108
Общественное проектирование и организация добровольческой (волонтерской) деятельности	108
Сервисная деятельность предприятий питания	144
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	328

2 курс

Философия	108
Микробиология	72
Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	72
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	144
Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	144
Процессы и аппараты пищевых производств	72
Методы и организация научных исследований в общественном питании	108
Методика научной работы в индустрии питания	108
Цифровые инструменты и сервисы для решения профессиональных задач	108
Товароведение продовольственных товаров	144
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	144
Бухгалтерский учет в индустрии питания	108
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	72
Стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	144
Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	144

3 курс

Иностранный язык профессионального общения	180
Безопасность пищевой продукции и основы HACCP	108
Основы AutoCAD	108
Управление качеством на предприятиях индустрии питания	72
Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	72
Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	144
Эстетика ресторанной продукции	72
Барное дело и эногастрономия	108
Оборудование предприятий общественного питания	180
Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	72
Технология ресторанной продукции за рубежом	144
Менеджмент предприятий питания	144
Современные принципы органолептического анализа продуктов питания	72
Технология продукции общественного питания	324

4 курс

Управление деятельностью предприятий питания на принципах HACCP	72
Экономика предприятий питания	180
Лабораторный контроль продукции общественного питания	144
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	108
Социальное питание	108
Оценка эффективности управленческих решений в ресторанном бизнесе	108
Планирование и прогнозирование деятельности предприятий индустрии питания	144
Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания	144
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	252
Проектирование предприятий общественного питания	252