

ТРУДОУСТРОЙСТВО

Выпускники имеют высокую востребованность на рынке труда и способны занять такие позиции как:

- технологи, руководители и заместители руководителей по производству и управлению качеством услуг питания
- технологи – разработчики в центрах по разработке инновационных технологий продуктов питания
- разработчики концепций и меню для индивидуальных предприятий и сетевых гигантов ресторанного рынка
- организаторы сервисов по оказанию услуг персонализированного и здорового питания
- менеджеры производственных и логистических процессов предприятий социального питания (комбинаты питания, пищевые логистические центры)
- специалисты отделов питания в органах государственного регулирования сферы питания (в администрациях района, города, области)
- специалисты по разработке технологической документации (ТТК, ТУ, ТИ, СТО и пр.) для предприятий питания и пищевой промышленности
- способны организовывать собственный бизнес в индустрии питания на основе лучших практик
- организаторы объектов кейтеринга

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ

ЭКЗАМЕНЫ В БАКАЛАВРИАТ

РУССКИЙ ЯЗЫК
МАТЕМАТИКА
ХИМИЯ

ЭКЗАМЕНЫ В МАГИСТРАТУРУ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПОСТУПЛЕНИИ
на портале НГТУ НЭТИ www.nstu.ru
в разделе «ПОСТУПАЮЩИМ»



КОНТАКТЫ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

630073, Новосибирск, пр. К. Маркса, 20
НГТУ НЭТИ, II корпус, к. 509, 521, 526
Тел.: (383) 346-07-68
Эл. почта: kaf_topp@corp.nstu.ru
Вконтакте: vk.com/toppnstu

ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ

НГТУ НЭТИ, VI корпус, к. 109
Тел.: (383) 346-02-31
Эл. почта: pk@nstu.ru

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ КУРСЫ: (383) 346-07-09
ДИСТАНЦИОННЫЕ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ КУРСЫ:
cddo.edu.nstu.ru



НГТУ
НЭТИ

Факультет
бизнеса

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



НАПРАВЛЕНИЕ 19.03.04

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПРОФИЛЬ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ
ПРЕДПРИЯТИЙ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Лицензия: серия 90Л01 № 0008537 пер. № 1536 от 30 июня 2015 г.
Свидетельство о государственной аккредитации:
серия 90А01 № 0002924 пер. № 2787 от 19 марта 2018 г.

НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

Квалификация: бакалавр
Срок обучения: 4 года

НАПРАВЛЕНИЕ 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Программа обучения направлена на формирование компетенций для организации производственной деятельности конкурентоспособного и прибыльного предприятия питания по выпуску безопасной и качественной продукции и обеспечения высококласного обслуживания потребителей в индустрии питания.

Одной из основных задач профессиональной деятельности будущих специалистов является разработка и внедрение новой продукции (в том числе продуктов здорового питания с использованием новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования на основе современных достижений биотехнологии, химии, диетологии и IT сферы.

Кафедра технологии продуктов питания (ТПП) образована в 1995 г., переименована в кафедру технологии и организации пищевых производств (ТОПП) в марте 2006 года.

В настоящее время кафедра является одной из ведущих кафедр в России по подготовке специалистов в области технологии и организации производства продуктов питания, а также управления и организации деятельности предприятий индустрии питания.

Большая часть коллектива кафедры (90%) - кандидаты технических и экономических наук, доценты. Часть преподавателей имеет непрерывный практический опыт работы в предприятиях питания в течение 10-15 лет.

Преподаватели кафедры постоянно повышают квалификацию и совместно со студентами ведут различные направления научно-исследовательской деятельности.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

ПРОФИЛЬ:

Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

В процессе обучения студенты приобретают общеобразовательные и профессиональные компетенции, изучая более чем 50 дисциплин, основные из которых:

- технология продукции общественного питания
- технология производства продукции функционального назначения
- основы микробиологии, санитария и гигиена питания
- товароведение продовольственных товаров
- процессы и аппараты пищевых производств
- контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании
- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- проектирование предприятий общественного питания
- экономика предприятий общественного питания

На кафедре ведется научно-исследовательская работа по целому ряду актуальных направлений. Проводятся научно-практические конференции и Дни студенческой науки. Студенты кафедры выигрывают гранты (более 20 грантов НГТУ), именные стипендии, участвуют в хакатонах, и мероприятиях бизнес – инкубатора.

ПРАКТИКА

Учебный план сочетает теоретические знания в области технологии и организации пищевых производств с практической подготовкой при прохождении учебной, производственной, технологической и преддипломной практик.

Места практики кафедра предоставляет, сотрудничая с ведущими предприятиями питания города.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

После получения диплома бакалавра выпускники могут продолжить обучение в магистратуре по направлению «Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания». Есть бюджетные места.



Технологии,
которые работают.