



## **ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

осуществляет подготовку на очной и заочной формах обучения

**по направлению подготовки:  
19.03.02 Продукты питания из  
растительного сырья**

**Профиль: Технология мучных и  
кондитерских изделий**

Развитие пищевой промышленности вызвало повышенную потребность в молодых высококвалифицированных кадрах для работы в этой отрасли.

Образовательная программа бакалавриата нацелена на обеспечение подготовки высококвалифицированных специалистов, обладающих необходимым уровнем ключевых компетенций для современной пищевой промышленности.

Подготовка бакалавров по данному направлению проводится выпускающей кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. за время своего существования подготовила целый ряд конкурентоспособных специалистов, которые сегодня работают в предприятиях пищевой промышленности не только в нашем регионе, но и в странах СНГ и дальнего зарубежья.



## **Выпускники направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Профиль: Технология мучных и кондитерских  
изделий:**

- ✦ владеют навыками организации работы предприятий пищевой промышленности;
- ✦ внедряют систему управления безопасности пищевой продукции;
- ✦ разрабатывают новейшие технологии функциональных продуктов питания;
- ✦ применяют знания по разработке международной нормативно-технической документации на новую современную продукцию;
- ✦ умеют проводить аттестацию и сертификацию услуг ресторанного хозяйства;
- ✦ применяют знания в сфере коммерческой деятельности на рынке кулинарной продукции страны и менеджмента качества за рубежом;
- ✦ имеют профессиональную подготовку в сфере управления предприятиями пищевой промышленности;
- ✦ умеют проводить оценку качества продукции, услуг и технологических процессов, оборудования;
- ✦ владеют навыками проектирования объемно- планировочных решений.



*Выпускники по профилю:*

**Технология мучных и кондитерских изделий  
могут занимать следующие должности:**

- ❖ технолог пищевого производства; технолог общественного питания;
- ❖ заведующий производством общественного питания;
- ❖ инженер технологического цеха по переработке продовольственного сырья;
- ❖ руководитель высокотехнологичного производства;
- ❖ инспектор службы по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и т.д.

*Кафедра по желанию обеспечивают студентов первым рабочим местом.*

*Студенты имеют право работать в свободное от учебы время.*



Обучение студентов проводится в аудиториях и лабораториях, оснащенных компьютерной техникой, современным технологическим оборудованием.



Производственная практика студентов проходит на ведущих предприятиях пищевой промышленности: хлебозаводах, кондитерских фабриках, молочно-консервных комбинатах, плодоовощных консервных заводах, пивоваренных заводах, компаниях по производству безалкогольных напитков, соков, минеральной воды, хладокомбинатах и предприятиях по производству пищевых концентратов, в организациях, специализирующихся на производстве детского и лечебно-профилактического питания. Также базами практик выступают лаборатории, научно-исследовательские институты и проектно-конструкторские организации.



### Формы и сроки обучения по образовательной программе бакалавриата:

- ✓ очная форма обучения: 4 года;
- ✓ заочная форма обучения: 5 лет.

*На время обучения иногородним студентам предоставляются благоустроенные общежития в центре города*

### НАШ АДРЕС:

#### Приемная комиссия университета:

283055, г. Донецк,  
пр-т Театральный, 28, 3-й уч. корпус,  
ауд.3232,

Тел.: + 7(949)608-16-96

<http://donnuet.ru>

E-mail: [info@donnuet.ru](mailto:info@donnuet.ru)

#### Факультет ресторано-гостиничного

#### бизнеса:

283055, г. Донецк,  
пр. Театральный, 28,  
3-й уч. корпус, ауд. 3216

Тел.: (062) 304-50-89



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН – БАРАНОВСКОГО»

### Факультет

*ресторанно-гостиничного бизнеса*



**Направление подготовки  
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Профиль: Технология  
мучных и кондитерских изделий**



**ФАКУЛЬТЕТ  
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО  
БИЗНЕСА**

осуществляет подготовку на  
очной и заочной формах обучения

*по направлению подготовки:*  
**19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения**  
**Профиль: Технология мяса и  
мясных продуктов**



В настоящее время пищевая промышленность представляет собой одну из стратегических отраслей экономики, обеспечивающую население продуктами питания. За последние годы произошло значительное увеличение производства мяса и мясных продуктов.

Развитие пищевой промышленности постоянно требует притока и обновления кадрового состава.



Направление, связанное с продуктами питания животного происхождения, нацелено на подготовку инженеров-технологов в области производства пищевых продуктов.

Полученные знания и навыки позволяют выпускникам успешно работать на предприятиях пищевой промышленности и в органах по контролю качества продуктов.

Образовательная программа бакалавриата нацелена на обеспечение подготовки высококвалифицированных специалистов, обладающих необходимым уровнем ключевых компетенций для современной пищевой промышленности.

Подготовка бакалавров по данному направлению проводится выпускающей кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. за время своего существования подготовила целый ряд конкурентоспособных специалистов, которые сегодня работают в предприятиях пищевой промышленности не только в нашем регионе, но и в странах СНГ и дальнего зарубежья.

**Объектами профессиональной деятельности выпускника по данному направлению подготовки являются:**

- состав и свойства сырья и продуктов, их изменения в процессе технологической обработки;



- технологические, химические, биохимические, физические и микробиологические процессы, способы контроля и управления этими процессами;
- оборудование предприятий пищевой промышленности;
- нормативно-техническая документация;
- системы стандартизации и сертификации;
- методы и средства испытания и контроля качества сырья и готового продукта.

*Основные виды и задачи профессиональной деятельности:* оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов, использование микробиологических технологий в переработке сельскохозяйственной продукции, управление персоналом структурного подразделения предприятия, контроль качества продукции.





### **Выпускники по профилю:**

**Технология мяса и мясных продуктов могут занимать следующие должности:**

- главный технолог предприятий пищевой промышленности;
- руководитель и ведущий специалист предприятий пищевой промышленности;
- директор по качеству на пищевых предприятиях;
- директор по производству на пищевых предприятиях;
- заведующий лабораторией на предприятиях пищевой промышленности;
- специалист по закупкам торговых сетей и розничных торговых предприятий;
- руководитель службы сбыта пищевых и сельскохозяйственных предприятий;
- эксперт испытательных лабораторий при центрах сертификации и стандартизации.

*Кафедра по желанию обеспечивают студентов первым рабочим местом.*

*Студенты имеют право работать в свободное от учебы время.*

Обучение студентов проводится в аудиториях и лабораториях, оснащенных компьютерной техникой, современным технологическим оборудованием.

Производственная практика студентов проходит на ведущих предприятиях пищевой промышленности: мясо - птицекомбинатах, рыбообработывающих предприятиях, молочных, масло- и сыродельных заводах, мини-заводах по производству колбасных изделий и мясных полуфабрикатов, а также в лабораториях, научно-исследовательских институтах и проектно-конструкторских организациях.



### **Формы и сроки обучения по образовательной программе бакалавриата:**

- ✓ очная форма обучения: 4 года;
- ✓ заочная форма обучения: 5 лет.

*На время обучения иногородним студентам предоставляются благоустроенные общежития в центре города*

### **НАШ АДРЕС:**

**Приемная комиссия университета:**

283055, г. Донецк,  
пр-т Театральный, 28, 3-й уч. корпус,  
ауд.3232,

**Тел.:+ 7(949)608-16-96**

**http: //donnuet.ru**

**E-mail: info@donnuet.ru**

**Факультет ресторано-гостиничного бизнеса:**

283055, г. Донецк,  
пр. Театральный, 28,  
3-й уч. корпус, ауд. 3216  
**Тел.: (062) 304-50-89**



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН – БАРАНОВСКОГО»**

### **Факультет**

***ресторанно-гостиничного бизнеса***



**Направление подготовки  
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
*Профиль: Технология мяса и  
мясных продуктов***



## ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

осуществляет подготовку на  
очной и заочной формах обучения

### *по направлению:* **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

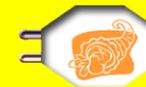
Подготовка по данному направлению проводится выпускающей кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. за время своего существования подготовила целый ряд конкурентоспособных специалистов, которые сегодня работают в заведениях ресторанного хозяйства и предприятиях пищевой промышленности не только в нашем регионе, но и в странах СНГ и дальнего зарубежья.



### *Выпускники направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:*

- ✦ владеют навыками организации работы предприятий ресторанного хозяйства и пищевой промышленности;
- ✦ умеют организовывать разноплановые мероприятия (банкеты, фуршеты, кейтеринговые услуги, мастер-классы);
- ✦ владеют современными навыками декорирования продукции ресторанного хозяйства (карвинг; изделия арт-класса);
- ✦ внедряют систему управления безопасностью пищевой продукции;
- ✦ разрабатывают новейшие технологии функциональных продуктов питания;
- ✦ применяют знания по разработке международной нормативно-технической документации на новую современную кулинарную продукцию;
- ✦ умеют проводить аттестацию и сертификацию услуг ресторанного хозяйства;
- ✦ применяют знания в сфере коммерческой деятельности на рынке кулинарной продукции страны и менеджмента качества за рубежом;
- ✦ имеют профессиональную подготовку в сфере управления предприятиями ресторанного хозяйства и пищевой промышленности;



- ✦ умеют проводить оценку качества продукции, услуг и технологических процессов, оборудования;
- ✦ владеют навыками проектирования объемно-планировочных решений и интерьера помещений для потребителей.

### *По данному направлению подготовки изучаются следующие дисциплины:*

- ❖ «Технология продукции общественного питания»;
- ❖ «Пищевые технологии»;
- ❖ «Технология мучных и кондитерских изделий»;
- ❖ «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства»;
- ❖ «Технология диетического и лечебно-профилактического питания»;
- ❖ «Санитария и гигиена»;
- ❖ «Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии»;
- ❖ «Физико-химические основы пищевых технологий»;
- ❖ «Экономика предприятий ресторанного хозяйства»;
- ❖ «Менеджмент персонала ресторанного хозяйства»;
- ❖ «Современные технологии продукции общественного питания»;
- ❖ «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания»;
- ❖ «Проектирование предприятий общественного питания»;
- ❖ «Маркетинг» и др.





**Выпускники направления подготовки  
19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания могут  
занимать следующие должности:**

- инженер-технолог предприятий общественного питания и пищевой промышленности;
- директор предприятий общественного питания и пищевых производств;
- ресторатор;
- менеджер ресторанной и пищевой индустрии;
- заведующий производством предприятий общественного питания;
- проектировщик предприятий общественного питания;
- инспектор службы по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и т.д.

Обучение студентов проводится в аудиториях и лабораториях, оснащенных компьютерной техникой, современным технологическим оборудованием.

Выпускники данного направления подготовки имеют неизменный спрос на рынке труда и всегда востребованы предприятиями ресторанного хозяйства и пищевой промышленности. Они занимают руководящие должности в отраслях, связанных с переработкой, производством, хранением и реализацией пищевых продуктов, гостиничной индустрии.

*Кафедра по желанию обеспечивают студентов первым рабочим местом.*

*Студенты имеют право работать в свободное от учебы время.*



Практические навыки студенты закрепляют в период производственной практики на лучших предприятиях ресторанного и гостиничного хозяйства, перерабатывающей и пищевой промышленности Донецкой Народной Республики и стран СНГ: ООО «Русь» (кафе «SunSity», «RedCaps»), ИП Крихта Е.Ю. кафе «Базилик», ресторан «Е-МОЕ», гостиницы «Донбас-палас», «Централь», ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», ТД «Горняк» и др.

Производственная практика способствует углублению и закреплению студентами теоретических знаний; приобретению необходимых практических навыков и опыта работы; овладению организационно-технологическими процессами в гостинично-ресторанных комплексах.

**Формы и сроки обучения по  
образовательной программе  
бакалавриата:**

- ✓ очная форма обучения: 4 года;
- ✓ заочная форма обучения: 5 лет.

**НАШ АДРЕС:**

**Приемная комиссия университета:**

283055, г. Донецк,  
пр-т Театральный, 28, 3-й уч. корпус, ауд.3232,

Тел.:+ 7(949)608-16-96

<http://donnuet.ru>

E-mail: [info@donnuet.ru](mailto:info@donnuet.ru)

**Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса:**

283055, г. Донецк,  
пр. Театральный, 28,  
3-й уч. корпус, ауд. 3216  
Тел.: (062) 304-50-89



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН – БАРАНОВСКОГО»**

**Факультет**

**ресторанно-гостиничного бизнеса**



**Направление подготовки  
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

