СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY

GASTRONOMY INSTITUTE

2021
ПОСТУПЛЕНИЕ В СФУ

Институт гастрономии

Миссия Института гастрономии

Воспитать новое поколение ценителей русских гастрономических традиций, которое будет развивать ресторанную культуру всего мира.

Цели

Создать инновационную образовательную среду, позволяющую профессионально обучать высококвалифицированных управленцев международного уровня для индустрии гостеприимства. Взаимодействуя с бизнесом, оперативно отвечать на его запросы и воспитывать качественно новое поколение менеджеров, способных влиять на социально-экономическое развитие страны.

Структура института

2 базовые кафедры

Базовая кафедра
«Высшая школа ресторанного менеджмента»

Базовая кафедра
«Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE»

3 лаборатории

Венчурная студия

Научная лаборатория

Бережливое производство

Центр дополнительного профессионального образования

Высшая школа ресторанного менеджмента

Обучение в Высшей школе ресторанного менеджмента – это трамплин к построению успешной карьеры в индустрии гостеприимства.

Лучшие преподаватели Сибирского федерального университета, профессиональные рестораторы и лидеры индустрии учат и показывают на практике как управлять ресторанным бизнесом. Половину времени студенты проводят в аудиториях, половину — на практике в ресторанах.

Высшая школа ресторанного менеджмента

Выпускники открывают свои заведения, занимают руководящие должности в маркетинге, логистике, экономике, управлении персоналом.

Основные дисциплины:

- Концепция современного менеджмента;
- Менеджмент организации;
- Технология принятия управленческих решений;
- Разработка управленческих решений.

Карьера:

- Концепция ресторанного бизнеса;
- Ресторанный сервис;
- HR management;
- Управление человеческими ресурсами;
- Топ-менеджер.

Высшая школа ресторанного менеджмента

Экзамены:
1. Математика
2. Обществознание / информатика и ИКТ / иностранный язык
3. Русский язык

60 Платных мест

77 629 РУБЛЕЙ Полная стоимость обучения за семестр в 2021/22 учебном году

Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Обучение искусству управления кухней, идеями, ресурсами и людьми.

Наши студенты после выпуска получают два диплома: российский и международный.

Единственный в России и седьмой в мире кампус легендарного французского вуза INSTITUT PAUL BOCUSE. Преподаватели стажируются в Лионе и преподают по адаптированной к российским стандартам высшего образования международной программе.

Выпускники готовы работать в любом ресторане мира. Студенты проходят стажировки за рубежом.

Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Основные дисциплины:

- Профессиональный английский язык;
- Французский язык для кулинарного дела;
- Концепция ресторанного бизнеса;
- Менеджмент в ресторанном бизнесе;
- Современная экономика;
- Управление производством;
- Управление кулинарными технологическими процессами;
- Основы рационального питания;
- История и тренды французской кухни.

Карьера:

- Шеф-повар;
- Executive chef.

Institut Paul Bocuse

Institut Paul Bocuse назван в честь талантливейшего повара, признанного лучшим поваром XX века. Поль Бокюз являлся одним из основателей института и его почетным председателем.

История вуза началась в 1990 году в Лионе с основания Школы кулинарного искусства и гостеприимства "Ecole des Arts Culinaires et de l'Hotellerie", почетным председателем которой был избран Поль Бокюз, что уже само за себя говорило о престиже и качестве образования. Так, ресторан Поля Бокюза является одним из немногих ресторанов в мире, долгое время сохранявшем три звезды Мишлен.

Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Экзамены:
1. Математика
2. Обществознание / информатика и ИКТ / иностранный язык
3. Русский язык

60 Платных мест

150 000 РУБЛЕЙ
Полная стоимость обучения за семестр в 2021/22 учебном году

Эмоциональный маркетинг в индустрии гостеприимства

Программа направлена на подготовку специалистов нового маркетинга в сфере HoReCa и реализуется по двум образовательным траекториям:

- аналитика маркетинга;
- креативный маркетинг.

Эмоциональный маркетинг в индустрии гостеприимства

Основные дисциплины:

- Маркетинг;
- Маркетинговые исследования и бенчмаркетинг;
- Брендинг;
- Digital-маркетинг;
- SMM и блоггинг;
- Эмоциональный маркетинг: точки контакта, экономика маркетинга, стратегический маркетинг.
- Разработка новых курсов по запросу студентов!

Авторские курсы от преподавателей, а также мастер-классы и воркшопы приглашенных спикеров по маркетингу, омниканальным коммуникациям, брендингу, новым возможностям маркетинга.

Каждый семестр - практика. Гибкие программы практики, адаптированные под интересы студента. Маркетинговые проекты для компаний сферы HoReCa. Стажировки в маркетинговых компаниях и компаниях сферы HoReCa по маркетинговому функционалу.

Эмоциональный маркетинг в индустрии гостеприимства

Экзамены:
1. Математика
2. Обществознание / информатика и ИКТ / иностранный язык
3. Русский язык

25 Платных мест

77 629 РУБЛЕЙ Полная стоимость обучения за семестр в 2021/22 учебном году

Центр дополнительного профессионального образования

Постоянное совершенствование в профессии, поиск себя в новых областях, постоянное повышение своей профессиональной ценности – все это необходимость в условиях нашего времени.

Учиться непрерывно и учиться у тех, кто уже добился успеха – вот залог вашего профессионального роста.

На краткосрочных курсах у нас обучаются как менеджеры, так и сотрудники ресторанов, занимающие позиции, не связанные с управлением командами.

Практики ресторанного бизнеса обучают команды официантов, барменов, администраторов и хостесс приемам и мастерству, которые помогают расти и становится лучшими в своем деле.

Партнеры

METRO

RATIONAL

robot coupe

ArtStyle

KRONER

YARFOOD

Denis Ivanov
РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА
denisivanov.ru

TBK

stive&barton
рекламное агентство

РЕАЛ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ АЛЬЯНС

Международная жизнь

Сибирский федеральный университет — это место пересечения различных культур и площадка, открытая для научного и образовательного диалога.

~800 иностранных студентов

Иностранные преподаватели

Ключевые университеты – партнеры:
Университет Кадиса, Испания (программа двойных дипломов)
Университет Пассау, Германия (стажировки)
Университет префектуры Аити, Япония (совместная исследовательская работа)
Institut Paul Bocuse, Лион, Франция (совместная образовательная программа)

В СФУ для вас работают:

- Оксфордский Российский Фонд в СФУ
- Центр испанского языка
- Центр Кореи
- Центр немецкого языка
- Центр французского языка
- Центр ШОС и АТР
- Японский центр
- Профориентационный центр СФУ в Кыргызстане
- Профориентационный центр СФУ в Казахстане
- Профориентационный центр СФУ в Таджикистане

Внеучебная жизнь

Каждый студент сможет найти себе увлечение по душе, ведь в СФУ есть:

- одна из сильнейших в стране - Лига КВН СФУ
- 6 вокальных студий
- 13 танцевальных коллективов
- 4 студенческих театра
- бардовские и инструментальные коллективы
- легендарный рок-клуб СФУ
- Клуб интеллектуальных игр
- студенческие отряды
- молодежные центры в каждом институте
- Центр дружбы народов

И еще множество площадок, где ты сможешь реализовать себя помимо учебы! Дерзай!

Спортивная жизнь

Спортивные секции в Сибирском федеральном университете:

Баскетбол
Биатлон
Бокс
Волейбол
Вольная борьба
Горные лыжи
Греко-римская борьба
Дзюдо, самбо
Легкая атлетика
Лыжные гонки
Мини-футбол
Настольный теннис
Пауэрлифтинг
Плавание
Плавание в ластах
Регби
Скалолазание
Сноуборд
Спортивное ориентирование
Спортивный туризм
Футбол
Хоккей
Шахматы
Шашки

Важные даты приёмной кампании 2021 г. (очная форма, платная основа обучения)

20 июня	Начало приёма документов
6 августа	Завершение приёма документов от поступающих по результатам вступительных испытаний, проводимых СФУ
16 августа	Завершение всех вступительных испытаний
23 августа	Завершение приёма документов от поступающих по результатам ЕГЭ;
24 августа	Публикация конкурсных списков поступающих
	Зачисление
25 августа	Завершение приёма согласий на зачисление от лиц, включенных в конкурсный список, заключивших договор, внесших оплату за обучение в соответствии с условиями договора
27 августа	Зачисление поступающих на места по договорам об оказании платных образовательных услуг

Перечень документов

- Заявление о приеме и согласие на обработку персональных данных
- Копия паспорта, ИНН и СНИЛС
- Документ о предыдущем образовании
- Дипломы олимпиад школьников, документы, подтверждающие индивидуальные достижения, которые учитываются в соответствии с Правилами приема
- Иные документы

Контакты

Адрес:
660041, г. Красноярск, пр. Свободный, 82, стр. 11;
660075, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, 2.

Телефон: +7(391) 989-88-59
E-mail: abiturient@gastronomyschool.ru
Сайт института: gastronomyinstitute.ru

Раздел Поступление сайта СФУ:
admissions.sfu-kras.ru