

Направление подготовки: 19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера (реализуется в заочной форме обучения)

Общая справка о программе: Программа построена на практико-ориентированном подходе с использованием актуальных научных достижений с учетом направлений Национальной Технологической Инициативы. Основной целью программы является подготовка магистров, одновременно владеющих профессиональными навыками и аналитическими методами решения различных задач во всех сферах индустрии питания: производственно-технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской и проектной. Образовательный процесс включает: приобретение знаний, умений и навыков по производству полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контролю за эффективной деятельностью предприятий питания; контролю за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; научным исследованиям продукции питания и разработке новых высокотехнологичных пищевых производств; участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, чемпионатах и др.

Перечень изучаемых дисциплин, практик: Методология научных исследований; Управление проектами в профессиональной сфере; Организация ресторанного бизнеса; Проектирование траектории профессионального роста и личностного развития; Оптимизация технологических процессов в общественном питании; Пищевая безопасность и лабораторный контроль; Организация питания в индустрии гостеприимства; Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания; Учет, анализ и аудит на предприятиях общественного питания; Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Барное дело; Технологическая практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика.

Кем можно работать после выпуска: полученный уровень образования позволяет работать в должностях: бренд-шефа; шеф-повара; су-шефа; технолога; технолога - аудитора пищевой безопасности; главного технолога; директора ресторана; руководителя концерна или холдинга; технолога-лаборанта пищевых лабораторий; менеджера в сфере питания; преподавателя профильных учебных заведений, продолжение обучения в аспирантуре.

В каких организациях работают выпускники: ООО «Санаторий «Центросоюз-Кисловодск», г. Кисловодск; Горно-туристический комплекс ПАО «Газпром», г. Сочи; Ресторанно-гостиничный комплекс «Парк Родник», г. Пятигорск; Санаторий «Плаза», г. Кисловодск; Лечебно-профилактическое учреждение профсоюзов Санаторий «РОДНИК», г. Пятигорск; Отель «Холидей Инн», г. Санкт-Петербург; ФГБУ «Санаторий «Дубовая роща», г. Пятигорск; ЗАО «Холод», г. Пятигорск; ОАО «Пятигорский хлебокомбинат», г. Пятигорск; АО «Хлебокомбинат Георгиевский», г. Георгиевск; ГБПОУ «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса», г. Пятигорск; ГБПОУ «Колледж сферы услуг № 10», г. Москвы и др.