

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:27:07

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела (уровень бакалавриата)

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) бакалавриата, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Пятигорском институте (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

На кафедре технологии продуктов питания и товароведения полноценно осуществляется подготовка квалифицированных специалистов в области производства и реализации продукции общественного питания.

Главная специфика образовательной программы заключается в теоретической и практической подготовке бакалавров, за счет изучения дисциплин, дающих знания, умения и навыки в области производственно-технологической деятельности предприятий общественного питания с учетом современных требований, технологических и технических возможностей инновационных производств. Образовательная программа имеет своей целью развитие у студентов личностных и общекультурных качеств, профессиональных знаний и умений.

Потребность в подготовке специалистов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания определена развитием туристического кластера Северо-Кавказского федерального округа.

ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела) готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, инспекционных службах по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, в проектных и торговых организациях, в пищевых технологических лабораториях, а также в качестве педагогических и административных работников в начальных и среднепрофессиональных учебных заведениях.

Преподаватели дисциплин образовательной программы имеют высокий уровень профессиональной и научной подготовки. 10% преподавателей работники производственной сферы предприятий питания индустрии гостеприимства.