

ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года (очная форма обучения).

Трудоемкость (в зачетных единицах) – 120 з.е.

Область профессиональной деятельности выпускников. Область профессиональной деятельности магистров по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** включает пищевую промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический, организационно-управленческий.

Зачисление в магистратуру НИУ «БелГУ» осуществляется по результатам конкурса согласно [Правилам приема в магистратуру](#) на направление подготовки.

Распределение студентов для обучения по реализуемым программам подготовки магистратуры осуществляется по письменному заявлению студента.

По направлению **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** реализуется магистерская программа:

Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

Магистерская программа	<i>Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания</i>
Информация о программе	<i>Целью магистерской программы является подготовка магистров нового поколения, способных к коллективной работе в рамках инновационной деятельности в сфере общественного питания, а также предприятий пищевой промышленности. Магистранты получают знания и навыки в области технологии и организации ресторанного дела, формировании материально-технической базы предприятия общественного питания, оптимизации технологических процессов, формируют компетенции в области внедрения инноваций, организации</i>

	предприятий, управления качеством в общественном питании и др. Магистр способен решать следующие профессиональные задачи: • разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; • управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; • организация разработки инновационной продукции питания с заданными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; • управление эффективностью использования пищевого сырья и производства инновационной продукции; • управление проектами и изменениями на предприятии питания при внедрении инновационных технологий в производстве и организации предприятий питания; оптимизация процессов оказания услуг на предприятиях питания; • разработка и реализация стратегии развития предприятия индустрии питания; обеспечение экономической эффективности процесса предоставления услуг в сфере индустрии питания. Выпускники магистерской программы могут реализовать себя в следующих сферах профессиональной деятельности: • пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); • сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
Материально-техническая база	Для реализации магистерской программы создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы магистрантов: • лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием; • специализированные лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием. Для расширения коммуникационных возможностей при использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, обработки результатов измерений и их графического представления каждый обучающийся имеет возможность работать в компьютерных классах с соответствующим программным обеспечением и выходом в Интернет.
Условия поступления	Собеседование https://abitur.bsuedu.ru/rules/04/
Учебные дисциплины	• Методы исследований в индустрии питания; • Управление проектами в индустрии питания; • Деловые коммуникации и лидерство;

	• <i>Иностранный язык в сфере делового общения;</i> • <i>Стратегическое управление развитием предприятия питания;</i> • <i>Управление текущей деятельностью предприятий индустрии питания;</i> • <i>Управление качеством и безопасностью в индустрии питания;</i> • <i>Бизнес-планирование инжиниринговых проектов на предприятиях индустрии питания;</i> • <i>Методология проектирования продуктов питания;</i> • <i>Научные основы личностного роста;</i> • <i>Технология специализированных пищевых продуктов;</i> • <i>Технология функциональных пищевых продуктов;</i> • <i>Высокотехнологичное производство продукции индустрии питания;</i> • <i>Разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания;</i> • <i>Современные технологии обслуживания на предприятиях индустрии питания;</i> • <i>Современные методы анализа хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;</i> • <i>Современные технологии хранения пищевой продукции;</i> • <i>Основы производства быстрозамороженных продуктов;</i> • <i>Маркетинговые исследования рынка отечественного и зарубежного общественного питания;</i> • <i>Сертификация услуг предприятий индустрии питания.</i>
Руководитель магистерской программы	<u>Мячикова Нина Ивановна</u>, кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии продуктов питания, автор более 300 научных и учебно-методических работ; имеет более 40 патентов на изобретения. Руководит научно-исследовательской работой студентов. Сфера научных интересов: технология кулинарной продукции длительного хранения; технология пищевой продукции повышенной пищевой и биологической ценности.
Ведущие преподаватели	<u>Васюкова Анна Тимофеевна</u>, доктор технических наук, профессор индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса Московского государственного университета пищевых производств, Президент гильдии пекарей и кондитеров московской области, автор нескольких сотен научных работ, автор учебников по технологии продукции общественного питания, технологии кулинарной продукции за рубежом, организации и производству продукции общественного питания и др. <u>Биньковская Ольга Викторовна</u>, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания. На кафедре руководит научной работой студентов по изучению безопасности пищевых продуктов, занимается разработкой технологических процессов получения функциональных продуктов питания с дальнейшим использованием в детском и диетическом питании. Имеет более 90 научных трудов, посвященных технологическим аспектам производства функциональных продуктов питания, экологическим проблемам Белгородской области, развитию туристического кластера области. <u>Болтенко Юрий Алексеевич</u>, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания. На кафедре руководит научной работой студентов по изучению качества продуктов питания,

	<i>разработке мучных кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности.</i>
Партнеры	• Общество с ограниченной ответственностью «Ситис-Гурман», ресторан «Континенталь»; • Общество с ограниченной ответственностью «Оверо»; • Общество с ограниченной ответственностью «Фабрика социального питания»; • Общество с ограниченной ответственностью «Кейтеринг Белогорья»
Трудоустройство выпускников	<i>Получение степени магистра – это путь, открывающий для молодого специалиста перспективы карьерного роста, личного и профессионального совершенствования.</i> <i>Выпускники обладают достаточными знаниями и умениями, чтобы работать на руководящих позициях или организовать свое дело. Фундаментальная теоретическая и практическая подготовка, представление о тенденциях и перспективах развития общественного питания обеспечивают востребованность выпускников.</i> <i>Выпускники, освоившие программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, могут работать:</i> • преподавателем на кафедре технологии продуктов питания НИУ «БелГУ», в учебных заведениях среднего профессионального образования; • руководителем (управляющим, менеджером) отдела (службы) предприятия питания, заместителем руководителя предприятия питания, руководителем департамента (управления) предприятия питания, руководителем (директором) предприятия питания, руководителем сети предприятий питания в любом регионе страны; • открыть свой собственный бизнес в сфере общественного питания.
Дополнительная информация	• Питание – неотъемлемая составляющая повседневной жизни людей, следовательно, специалисты данного направления подготовки будут востребованы всегда. • Данный вид деятельности не требует значительных вложений для открытия собственного бизнеса. • Предприятия сферы общественного питания относятся к категории малого и среднего бизнеса, что предполагает довольно быстрый возврат вложенного капитала. • Специалисты данной сферы могут реализовать себя не только в области общественного питания, но и на любых предприятиях пищевой промышленности.