

## 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.).

#### **Вид профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий.

Зачисление в магистратуру НИУ «БелГУ» осуществляется по результатам конкурса согласно **Правилам приема в магистратуру** на направление подготовки.

Реализуемая магистерская программы по направлению **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

|                        |  |
|------------------------|--|
| Магистерская программа | <i><b>Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания</b></i>  |
| Информация о программе | <p>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.</p> <p>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 предприятий, управления качеством в общественном питании и др.</p> |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | <p>Магистр способен решать следующие профессиональные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>• управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>• организация разработки инновационной продукции питания с заданными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;</li> <li>• управление эффективностью использования пищевого сырья и производства инновационной продукции;</li> <li>• управление проектами и изменениями на предприятии питания при внедрении инновационных технологий в производстве и организации предприятий питания; оптимизация процессов оказания услуг на предприятиях питания;</li> <li>• разработка и реализация стратегии развития предприятия индустрии питания; обеспечение экономической эффективности процесса предоставления услуг в сфере индустрии питания.</li> </ul> <p>Выпускники магистерской программы могут реализовать себя в следующих сферах профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);</li> <li>• сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</li> </ul> |
| <b>Материально-техническая база</b> | <p>Для реализации магистерской программы создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы магистрантов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием;</li> <li>• специализированные лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием.</li> </ul> <p>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.</p>   |
| <b>Условия поступления</b>          | <p>Собеседование <a href="https://abitur.bsuedu.ru/rules/04/">https://abitur.bsuedu.ru/rules/04/</a></p>   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Учебные дисциплины</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы исследований в индустрии питания;</li> <li>• Управление проектами в индустрии питания;</li> <li>• Деловые коммуникации и лидерство;</li> <li>• Иностранный язык в сфере делового общения;</li> <li>• Стратегическое управление развитием предприятия питания;</li> <li>• Управление текущей деятельностью предприятий индустрии питания;</li> <li>• Управление качеством и безопасностью в индустрии питания;</li> <li>• Бизнес-планирование инжиниринговых проектов на предприятиях индустрии питания;</li> <li>• Методология проектирования продуктов питания;</li> <li>• Научные основы личностного роста;</li> <li>• Технология специализированных пищевых продуктов;</li> <li>• Технология функциональных пищевых продуктов;</li> <li>• Высокотехнологичное производство продукции индустрии питания;</li> <li>• Разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания;</li> <li>• Современные технологии обслуживания на предприятиях индустрии питания;</li> <li>• Современные методы анализа хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;</li> <li>• Современные технологии хранения пищевой продукции;</li> <li>• Основы производства быстрозамороженных продуктов;</li> <li>• Маркетинговые исследования рынка отечественного и зарубежного общественного питания;</li> </ul> <p>Сертификация услуг предприятий индустрии питания.</p> |
| <b>Руководитель<br/>магистерской программы</b> | <p><u>Мячикова Нина Ивановна</u>, кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры 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.</p>  |
| <b>Ведущие преподаватели</b>                   | <p><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.</p> <p><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</p>  |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
|                                    | <p>проблемам Белгородской области, развитию туристического кластера области.</p> <p><u>Болтенко Юрий Алексеевич</u>, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания. На кафедре руководит научной работой студентов по изучению качества продуктов питания, разработке мучных кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности.</p>   |
| <b>Трудоустройство выпускников</b> | <p>Получение степени магистра – это путь, открывающий для молодого специалиста перспективы карьерного роста, личного и профессионального совершенствования.</p> <p>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.</p> <p>Выпускники, освоившие программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, могут работать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• преподавателем на кафедре технологии продуктов питания НИУ «БелГУ», в учебных заведениях среднего профессионального образования;</li> <li>• 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;</li> </ul> <p>открыть свой собственный бизнес в сфере общественного питания.</p> |
| <b>Дополнительная информация</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Питание – неотъемлемая составляющая повседневной жизни людей, следовательно, специалисты данного направления подготовки будут востребованы всегда.</li> <li>• Данный вид деятельности не требует значительных вложений для открытия собственного бизнеса.</li> <li>• Предприятия сферы общественного питания относятся к категории малого и среднего бизнеса, что предполагает довольно быстрый возврат вложенного капитала.</li> <li>• Специалисты данной сферы могут реализовать себя не только в области общественного питания, но и на любых предприятиях пищевой промышленности.</li> </ul>   |