

260800.68 Направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника – магистр

Нормативный срок обучения: очная форма – 2 года; заочная форма – 2 года 5 месяцев

Виды профессиональной деятельности: *производственно-технологическая деятельность:* (контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами; разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания; разработка новых конкурентоспособных концепций; *организационно-управленческая деятельность:* разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации; разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия; организация процесса кадрового делопроизводства; принятие управленческих решений; поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте; *научно-исследовательская деятельность:* разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания; *маркетинговая деятельность:* проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции; *проектная деятельность:* разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания; подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа; контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции; разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

Объекты профессиональной деятельности: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания; испытательные центры качества продукции; органы сертификации; научно-исследовательские институты.

Область профессиональной деятельности: обработка, переработка и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения, контроль за эффективной деятельностью, качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания и кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Перспективы трудоустройства. Выпускники подготовлены для руководящей, контрольной, технологической работы на предприятиях общественного питания, предприятиях по производству пищевых продуктов, структурах Роспотребнадзора и Росстандарта, в городских и областных структурах комитета потребительского рынка. Работа в качестве преподавателя в высших, средних и начальных профессиональных учебных заведениях, ведущих подготовку специалистов, бакалавров и магистров в сфере пищевых производств. Объединения общественного питания.