

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ
Направление 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
Магистерская программа «Организация производства и
обслуживания на предприятиях индустрии питания»

Выпускающий институт: Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий.

Выпускающая кафедра: Технологии и организации питания.

Руководитель ООП – д.э.н., профессор Е.В. Чернова.

Цель и концепция программы

Магистерская программа «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» ставит своей целью подготовку квалифицированных кадров для ресторанного бизнеса и социального питания, нацеленных на карьерный рост и обладающих профессиональными компетенциями, позволяющими им быть востребованными на рынке труда и решать следующие задачи:

- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, его логистической и производственной деятельности;
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия;
- реализовывать приемы инновационного менеджмента для улучшения работы предприятий питания;
- разрабатывать и внедрять конкурентоспособные современные технологии производства продуктов питания;
- разрабатывать системы качества и безопасности для предприятий питания.

Для достижения данной цели в рамках магистерской программы реализуется проектный подход к организации образовательного процесса (в том числе практики). Это предусматривает уклон в сторону персонализации обучения, развития самостоятельности и ответственности магистранта, его ориентацию на самообразование и самореализацию, а также формирование высокого профессионального уровня выпускника, не нуждающегося в переобучении на предприятии.

Объектами профессиональной деятельности выпускников магистерской программы «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» являются:

- 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, испытательные центры качества продукции, органы сертификации;
- научно-исследовательские институты.

Выпускники магистерской программы готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;

- организационно-управленческой;
- научно-исследовательской;
- маркетинговой.

Выпускники магистерской программы могут занимать руководящие должности в предприятиях питания различных типов; специализированных цехах, имеющих функции кулинарного производства; центральных офисах сетевых предприятий питания; испытательных центрах качества продукции, органах стандартизации и сертификации и др.

Лица, успешно защитившие магистерские диссертации, могут продолжить обучение в аспирантуре Санкт-Петербургского политехнического университета.

Условия обучения

Срок обучения в магистратуре – 2 года по очной форме обучения, 2 года 6 месяцев – по очно-заочной и заочной формам обучения. Обучение возможно на бюджетной и контрактной основе.

Учебный план

Среди дисциплин магистерской программы особого внимания заслуживают следующие:

- Инновационные технологии производства продукции в предприятиях индустрии питания;
- Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов;
- Инновации в организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания;
- Маркетинговое управление фирмой;
- Управление экономической и финансовой деятельностью предприятия питания;
- Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании предприятий индустрии питания;
- Деловые коммуникации.

Все дисциплины магистерской программы являются авторскими курсами, содержат современные данные и представления, сформированные в научном сообществе. Их авторы являются ведущими в своей области исследований специалистами.

Научно-исследовательские работы выпускающей кафедры

Область научно-исследовательских работ преподавателей кафедры технологии и организации питания: разработка технологии производства специализированных и функциональных продуктов питания, инновационных технологий производства кулинарной продукции; совершенствование организации питания на объектах социальной сферы; системы безопасности кулинарной продукции; проектирование предприятий питания.

Профессорско-преподавательский состав

Профессорско-преподавательский состав кафедры технологии и организации питания – это высококвалифицированные, опытные преподаватели, среди которых 4 доктора наук и 13 кандидатов наук.

Лаборатории и оборудование

В учебном процессе используются лаборатория инновационных технологий и лаборатория физико-химических исследований пищевых продуктов, оснащенные современным оборудованием. Это пароконвекционная печь с электронным управлением, индукционная плита, ротационный кипяtilьник, шкаф интенсивного охлаждения/замораживания, вакуумная машина, электронный микроскоп, спектрофотометр, рефрактометр, люминоскоп и другое оборудование для проведения научно-исследовательской работы магистрантов.

Практика

Магистранты, обучающиеся по профилю «Технология продукции и организация ресторанного дела», проходят производственную практику в ресторанах, на кулинарных производствах, в центральных офисах сети предприятий питания, отелях, научно-исследовательских институтах. Предприятиями-партнерами вуза являются рестораны «Счастье», «Ферма», «Набережная», «Пицца-олиус», «Евразия»; гостиницы «Амбассадор», «Астория», «Пулковская», «Кемпински Мойка, 22», «Марриотт», «Сокотель»; ООО «ПРОТЕИН ПЛЮС»; ООО «АППЕТИТПРОМ»; ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок»; ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (Санкт-Петербургский филиал).

Информационно-методическое обеспечение

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы, специализированными периодическими изданиями, имеется доступ к электронным библиотечным системам «Книгафонд», «Лань», eLibrary и информационно-справочным системам "Кодекс"/"Техэксперт", «Консультант плюс» и др.