

**АННОТАЦИЯ**  
**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ**  
**Направление 19.04.04 «Технология продукции и**  
**организация общественного питания»**  
**Магистерская программа «Технологическое проектирование**  
**предприятий 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 «Технологическое проектирование предприятий индустрии питания» ставит своей целью подготовку высококвалифицированных кадров для индустрии питания, способных осуществлять комплексное системное проектирование предприятий отрасли и обладающих профессиональными компетенциями, позволяющими им решать следующие задачи:

- планировать этапы работ и контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания;
- формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- разрабатывать, оценивать и утверждать проектную документацию (техническое задание; дизайн-проект; технологический проект; проект перепланировки или реконструкции помещения/здания);
- применять современные методики инженерных расчетов при проектировании систем, объектов, сооружений и оборудования предприятий питания;
- производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;
- анализировать результаты технического аудита помещений, предназначенных для реконструкции предприятий питания;
- оценивать риски при управлении проектом реконструкции и открытия предприятия 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 «Технологическое проектирование предприятий индустрии питания» являются предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, проектные организации, научно-исследовательские институты.

Основные виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы, – научно-исследовательская и проектная деятельность, как индивидуальная, так и в составе группы специалистов.

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***

В программу входит изучение вопросов, связанных с использованием интегрального подхода к проектированию предприятий индустрии питания. Среди дисциплин магистерской программы особого внимания заслуживают следующие:

- Комплексное проектирование предприятий индустрии питания;
- Основы строительства и охрана окружающей среды при проектировании предприятий индустрии питания;
- Обеспечение и контроль принципов HACCP при проектировании и функционировании предприятий индустрии питания;
- Инновационные технологии производства продукции в предприятиях индустрии питания;
- Инновации в организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания;
- Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов;
- Управление экономической и финансовой деятельностью предприятия питания.

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

### ***Требования к базовому уровню знаний и навыков абитуриентов***

Правом обучения по программе «Технологическое проектирование предприятий индустрии питания» обладают лица, успешно завершившие обучение по одной из основных образовательных программ высшего образования и имеющие диплом о высшем образовании. Абитуриенты зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются университетом с целью установления у поступающего наличия следующих компетенций:

- способен осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области проектирования предприятий питания, изучать, анализировать комплекс исходной информации и применять её при проектировании;
- владеет нормативно-правовой базой в области разработки технологических проектов предприятий питания;
- способен применять технологические схемы изготовления кулинарной продукции при разработке проектных решений предприятий питания;
- владеет технологическими расчетами и подбором технологического оборудования;
- владеет основами работы на компьютере с использованием программы AutoCAD.

### ***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.

### ***Специализированные кабинеты, лаборатории и оборудование***

В учебном процессе используется специализированный кабинет проектирования, оснащенный компьютерами с программным обеспечением AutoCAD и выходом в Интернет, мультимедийным проектором. Также занятия проводятся в лаборатории инновационных технологий и лаборатории физико-химических исследований пищевых продуктов, оснащенных современным оборудованием. Это пароконвекционная печь с электронным управлением, индукционная плита, ротационный кипятильник, шкаф интенсивного охлаждения/замораживания, вакуумная машина, электронный микроскоп, спектрофотометр, рефрактометр, люминоскоп и другое оборудование для проведения научно-исследовательской работы магистрантов.

### ***Профессорско-преподавательский состав***

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

### ***Практика***

Магистранты, обучающиеся по профилю «Технология продукции и организация ресторанного дела», проходят производственную практику в ресторанах, отелях, центральных офисах сети предприятий питания, на кулинарных производствах, в организациях, осуществляющих проектирование предприятий питания, а также реализующих технологическое оборудование для индустрии питания. Предприятиями-партнерами вуза являются рестораны «Счастье», «Ферма», «Набережная», «Пицца-олиус», «Евразия»; гостиницы «Амбассадор», «Астория», «Пулковская», «Кемпински Мойка, 22», «Марриотт», «Соко-тель»; ООО «АППЕТИТПРОМ»; ООО «ПРОТЕИН ПЛЮС»; ООО «Реконструкция».

### ***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.