

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
Направленность (профиль) - Ресторанный менеджмент  
(уровень бакалавриата)**

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) бакалавриата, реализуемая в Институте сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГАОУ ВО «СКФУ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

На кафедре технологии продуктов питания и товароведения ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске полноценно осуществляется подготовка квалифицированных специалистов в области организации обслуживания в индустрии гостеприимства. Определены основные приоритеты для подготовки менеджеров ресторанной индустрии с учетом структурных изменений, произошедших на рынке труда.

Главная специфика образовательной программы заключается в теоретической и практической подготовке бакалавров, за счет изучения дисциплин, дающих знания, умения и навыки в области организации производства и обслуживания предприятий общественного питания с учетом современных требований, технологических и технических возможностей инновационных производств. Образовательная программа имеет своей целью развитие у студентов личностных и общекультурных качеств, профессиональных знаний и умений.

Потребность в подготовке специалистов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания определена развитием туристического кластера Северо-Кавказского федерального округа. ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Ресторанный менеджмент») готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, обеспечивающих качественное обслуживание гостей предприятий, стабильную работу, инспекционных службах по контролю качества и сертификации услуг.

Преподаватели дисциплин образовательной программы имеют высокий уровень профессиональной и научной подготовки, прошли обучение и стажировки в университетах Европейских стран. 10% преподавателей работники производственной сферы предприятий питания индустрии гостеприимства.