Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера (уровень магистратуры)

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) магистратуры, по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и предприятий питания туристско-рекреационного организация представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Пятигорском институте (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский с учетом требований рынка труда на основе федеральный университет» образовательного Федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

В соответствии с мировыми тенденциями узкая, специализированная подготовка, обеспечивает высокую эффективность деятельности по избранной профессии, которую дает второй уровень высшего образования – магистратура.

Главная специфика образовательной программы заключается в подготовке высококвалифицированных, компетентных и конкурентоспособных выпускников направленности (профилю) - Технология продукции И организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера, способных успешно разработки исследования, направленные И конкурентоспособной продукции и услуг в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; разработку эффективных технологических процессов производства продуктов питания, обеспечение высокоэффективного функционирования технологических процессов пищевых производств, систем автоматизации, управления, контроля, обеспечения безопасности пищевой продукции и услуг в индустрии гостеприимства.

Потребность в подготовке магистров направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания определена развитием туристического кластера Северо-Кавказского федерального округа.

профессиональной Область деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает: обработку, переработку И хранение сырья на предприятиях питания; контроль за качеством безопасностью сырья и готовой продукции; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за деятельностью предприятий эффективной питания; проектирование И реконструкция предприятий питания; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания. образовательной программы магистратуры Реализация обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками Пятигорского института (филиал) СКФУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.