

Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

Дальневосточный федеральный университет

Присваивается степень или квалификация: **магистр**

Язык обучения: **русский**

Форма обучения: **Очная**

Продолжительность: **2 года**

Возможность бесплатного обучения: **есть**

Стоимость: **290 000 руб. в год**

Страница программы на сайте вуза: <https://www.dvfu.ru/admission/program-m/19.04.04.php>

Куратор программы: **Грачев Артем Владимирович**

Телефон: **8(423)2652424 (доп. 2206)**

E-mail: interadmission@dvfu.ru

подготовка высококвалифицированных специалистов для их профессиональной реализации в производственно-технологической, научно-исследовательской и организационно-управленческой, проектной деятельности в области научных исследований комплексной переработки животного и растительного сырья, пищевой промышленности и оказания услуг общественного питания по направлениям:

обработка, переработка и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

контроль эффективной деятельности предприятий питания;

контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции на предприятиях питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;

научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания;

определение стратегии развития предприятия;

определение структурной модели управления предприятием.

Обучающиеся по программе «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания» приобретут общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, которые сформируются в результате освоения технологических процессов производства продукции общественного питания; высокотехнологичных производств продукции общественного питания; научных основ молекулярной кухни; высокоэффективных технологий переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию; технологии продукции общественного питания длительного хранения; основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания; современного проектирования и реконструкции предприятий общественного питания; высокоэффективных технологий переработки морских биоресурсов в продукты питания; безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; стратегического планирования и прогнозирования деятельности предприятий общественного питания.

В ходе подготовки магистранты ознакомятся с основными направлениями фундаментальных и прикладных исследований безопасности продуктов общественного питания; повышения конкурентоспособности продуктов

и предприятий общественного питания; разработки новых блюд для диетического, лечебно-профилактического и лечебного питания; оптимизации состава кулинарных блюд; повышения качества продуктов общественного питания; разработки рецептур блюд с использованием пищевых добавок; разработки технологии продуктов функционального питания; совершенствования технологии новых видов кулинарной продукции из растительного и животного сырья Дальневосточного региона на основе безотходных технологий.

Специализации в рамках данной программы