



# КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»

Институт пищевых производств и биотехнологии  
Факультет пищевых технологий  
Кафедра технологии пищевых производств

## СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В КУХНЕ НАРОДОВ МИРА

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания



**Руководитель программы:** к.т.н., доцент кафедры технологии пищевых производств Китаевская С.В.  
**Заведующий кафедрой:** д.т.н., профессор, заведующий кафедрой технологии пищевых производств Решетник О.А.

**Квалификация:** магистр  
**Срок обучения:** 2 года  
**Форма обучения:** очная

### Концепция программы

Подготовка высококвалифицированных кадров в области современных технологий национальной продукции общественного питания, способных к выполнению научно-исследовательской, инновационной, научно-педагогической, производственно-технологической, организационно-управленческой, проектно-технологической, а также консультационно-экспертной профессиональным видам деятельности.

### Дисциплины профессионального цикла

- Оптимизация технологических процессов;
- Организация предприятий общественного питания;
- Высокотехнологичные производства продуктов питания;
- Микробиология и эпидемиология в области питания;

- Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции;
- Кухни народов мира;
- Региональная национальная кухня;
- Национальные особенности кухонь народов мира;
- Промышленная логистика;
- Производственные конфликты;
- Современные принципы проектирования предприятий общественного питания;
- Контроль деятельности предприятий общественного питания.

### *Дисциплины по выбору студента*

- Принципы проведения аудита на предприятиях общественного питания;
- Современные технологии производства специализированных продуктов питания;
- Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания;
- Управление предприятием;
- Основы функционального и лечебно-профилактического питания.

### **Ключевые партнёры:**

- ООО «Бахетле»;
- Сеть предприятий общественного питания «Казанская набережная»;
- ООО «Корстон-Казань»;
- ООО «Ривьера»;
- Ресторанный комплекс на Астрономической;
- Кондитерская-пекарня «Трюффо»;
- Park Inn by Radisson Казань;
- Департамент продовольствия и специального питания и др.



➤

### **Формируемые в результате освоения программы специальные компетенции**

1. Формирование у выпускников навыков планирования и осуществления проектной, исследовательской и организационно-управленческой деятельности.
2. Формирование умения планировать и регулировать технологический процесс, принимать решения в стандартных и нестандартных условиях;
3. Способность организовать снабжение предприятия общественного питания, складское и тарное хозяйство, материально-техническую базу предприятия;

4. Способность организовать производство продукции на предприятии общественного питания, оценивать эффективность затрат на реализацию процесса, оценивать качество и безопасность продукции производства.
5. Способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.
6. Освоение навыков анализа и оценки социального эффекта, социальных последствий и рисков, принимаемых организационно-управленческих решений и готовность к их реализации.
7. Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продукции общественного питания, реконструкции и техпереоснащению существующих производств.
8. Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных наук для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.
9. Способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
10. Владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
11. Способность организовать обслуживание потребителей в соответствии с особенностями структуры и организации предприятия.

**С ЗАЯВКАМИ  
ОБРАЩАТЬСЯ:**

**Руководитель  
программы:**

Китаевская Светлана  
Владимировна  
+7 (843) 231-43-54,  
kitaevskayas@mail.ru

**Контактное лицо:**

зам. декана по магистратуре  
Балымова Елена Сергеевна  
Тел. +7 (843) 231-95-91,  
ilc2013@inbox.ru

**Отдел магистратуры:**

+7 (843) 231-89-25,  
umu09@yandex.ru

