

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

Магистерская программа: Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания (научно-исследовательская программа)

В рамках направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ведется подготовка специалистов области здорового питания. Магистерская программа 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» позволяет получить инновационную и востребованную в настоящее время профессию с междисциплинарным уклоном – специалист по исследованию и разработке новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания. Специалист осуществляет поиск перспективных сырьевых ресурсов обладающих высокой пищевой ценностью, разрабатывает на их основе новые или оптимизирует существующие рецептуры, с целью получения продуктов с заданными свойствами отвечающими основным принципам рационального и сбалансированного питания, в том числе продукты для различных возрастных групп населения, детей (в том числе школьного возраста) и различного контингента – студентов, спортсменов, рабочих различных специальностей, военнослужащих и др.

Направление подготовки: 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Магистерская программа: Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания (научно-исследовательская программа)

Образовательно-квалификационный уровень: Магистр

Срок подготовки:

Очная форма обучения – 2 года

Заочная форма обучения – 2,5 года

Вступительные испытания:

Междисциплинарный экзамен

Минимальное количество баллов 40

Хотите научиться разрабатывать новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания? В процессе обучения по этому направлению Вы получите необходимые знания о современных технологиях конструирования новых продуктов питания, отвечающих основным принципам рационального и сбалансированного питания.

Тогда эта программа для Вас!

Вы научитесь:

- Разрабатывать новые виды пищевой продукции, сбалансированные по основным пищевым веществам, разрабатывать техническую документацию на новую продукцию.
- Использовать современные методы исследования для изучения сырья и пищевых продуктов питания.
- Организовать производственный процесс получения новых видов пищевой продукции с учетом оптимизации режимов технологического процесса.
- Разрабатывать математические модели с целью оптимизации технологических процессов.

Вы получите навыки:

- В организации производственных испытаний и контроля качества разработанных Вами блюд.
- В расчете и подборе оборудования для специализированных цехов ориентированных на производство разработанных Вами продуктов.

Где Вы сможете работать?

- Предприятия общественного питания и пищевой промышленности
- Научно-исследовательские лаборатории
- Инспекционные службы по оценке качества и безопасности пищевых продуктов
- Продолжить образование в аспирантуре.

Кем Вы сможете работать?

- Руководителем предприятия питания; сети предприятий питания (директором, управляющим, генеральным менеджером);
- Специалистом научно-исследовательской лаборатории;
- Специалистом по оценке качества и безопасности пищевых продуктов.

Преимущества программы

- Современные методы обучения, включая кейсы и многочисленные практики
- Инфраструктурный комплекс и набор актуальных дисциплин, практические навыки освоения современных методов и прикладных технологий
- Вовлечение крупных профильных центров, российских компаний-партнёров в процесс обучения
- Индивидуальный подход