

ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ И ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

МАГИСТРАТУРА

19.04.04 НАПРАВЛЕНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПРОФИЛЬ

**– ГАСТРОТЕХНОЛОГИИ
И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС**

Это направление идеально подходит для тех, кто стремится к развитию в сфере гастрономии и хочет внести свой вклад в улучшение качества обслуживания и расширение ассортимента блюд в общественном питании.

Оно предлагает углубленное изучение технологий производства пищевой продукции и организации эффективной работы предприятий общественного питания.

Магистранты получают знания и навыки, необходимые для разработки новых продуктов, оптимизации производственных процессов и управления ресторанным бизнесом.

Ты освоишь современные методы анализа и контроля качества продукции, научишься разрабатывать инновационные рецепты и организовывать работу кухни с учетом требований гигиены и безопасности.

Программа также включает изучение экономических аспектов ресторанного бизнеса, маркетинга и управления персоналом.

ПРОФИЛЬ

ГАСТРОТЕХНОЛОГИИ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

(ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ /
ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

Программа магистратуры 19.04.04
Технология продукции и организация
общественного питания с профилем
«Гастротехнологии и ресторанный
бизнес» — это твой билет в мир
гастрономии и ресторанного дела.

Здесь ты не только изучишь кулинарию, но и разберешься в том, как работают рестораны изнутри: от создания оригинальных блюд до управления успешным бизнесом.

Ты научишься разрабатывать меню, придумывать новые рецепты, улучшать производственные процессы и обеспечивать высокое качество еды.

А главное — ты узнаешь, как сделать ресторан популярным и прибыльным, учитывая последние тенденции в мировой гастрономии.

После выпуска ты сможешь работать шеф-поваром, управляющим ресторана, открыть свое заведение или даже заняться консалтингом в сфере ресторанного бизнеса.

Твои навыки будут востребованы везде, где важна вкусная еда и профессиональный сервис: от элитных ресторанов до сетевых кафе и гостиниц.

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ЭКЗАМЕН

«Технология продукции и организация общественного питания»

УЧЕТ ЛИЧНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ

+30 БАЛЛОВ

Публичная защита комплексной ВКР, ВКР в формате «Стартап как диплом»

+20 БАЛЛОВ

Диплом о высшем образовании «с отличием»

ОТ +5 ДО +10 БАЛЛОВ

Наличие охранных документов интеллектуальной собственности

ПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ДОСТИЖЕНИЙ

ЦЕЛЕВОЕ ОБУЧЕНИЕ

Целевое обучение — это поступление в вуз на бюджетной основе по направлению от государственного ведомства или предприятия. Условия зависят от конкретной организации, которая выступает заказчиком обучения.

Одним из условий целевого договора является обязанность выпускника отработать на предприятии (не более 5 лет).

Абитуриент, который захочет поступить в вуз на целевое обучение, сможет выбрать будущего работодателя на государственной платформе «Работа в России».

Стоимость обучения за год:
420 000 рублей (ОФО)
187 000 рублей (ЗФО)
Скидка на обучение: до 35%

КОЛИЧЕСТВО МЕСТ*:

ОФО

БЮДЖЕТ – 15 МЕСТ

ДОГОВОР – 15 МЕСТ

ЗФО

ДОГОВОР – 25 МЕСТ

*Набор ведется по направлению подготовки

ОФО – очная форма обучения

ЗФО – заочная форма обучения