



# 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

## КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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



**Руководитель программы:** к.т.н., доцент кафедры  
технологии пищевых производств Романова Н.К.

**Заведующий кафедрой:** д.т.н., профессор, заведующий  
кафедрой технологии пищевых производств О.А.  
Решетник

**Квалификация:** магистр

**Срок обучения:** 2 года

**Форма обучения:** очная



### Концепция программы

Подготовка высококвалифицированных кадров в области качества и безопасности продукции общественного питания.

### Цели и задачи программы магистратуры:

Целью ООП является подготовка высококвалифицированных специалистов, компетентных в области контроля качества и безопасности продукции общественного питания, способных проводить анализ рисков в области производства продукции общественного питания, способных осуществлять мониторинг новых законодательных актов в области нормирования длительности предприятий общественно питания и быстро реагировать на соответствующие изменения. Осуществлять профилактические и срочные мероприятия, связанные с коррекцией качества, выпускаемой пищевой продукции, грамотно работать с рецептурами, технологическими процессами и нормативной документацией на производство, организацию производства и обслуживание на предприятиях питания, создавать и контролировать программу производственного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания на предприятиях общественного питания.

## Дисциплины профессионального цикла

- Современные методы исследований сырья и продукции питания;
- Организация предприятий общественного питания;
- Высокотехнологичные производства продуктов питания;
- Контроль деятельности предприятий общественного питания;
- Микробиология и эпидемиология в области питания;
- Основы строительства и реконструкции предприятий общественного питания;
- Кухни народов мира;
- Современные технологические процессы в производстве продуктов питания;
- Методология технологических процессов в производстве продуктов питания;
- Контроль качества и безопасности продукции общественного питания;
- Основы функционального и лечебно-профилактического питания;
- Промышленная логистика;
- Производственные конфликты;
- Современные принципы проектирования предприятий общественного питания.

### *Дисциплины по выбору студента*

- Принципы проведения аудита на предприятиях общественного питания;
- Инновационные технологии производства продуктов питания на основе энерго- и ресурсосбережения;
- 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 социального 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. Способен организовать снабжение предприятия общественного питания, складское и тарное хозяйство, материально-техническую базу предприятия;
4. Способен организовать производство продукции на предприятии общественного питания, оценивать эффективность затрат на реализацию процесса, оценивать качество и безопасность продукции производства.
5. Способностью 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. Понимать и анализировать экономические, экологические, социальные и проблемы промышленной безопасности предприятий отрасли.
7. Владеть способами замещения традиционных видов сырья и материалов при получении изделий функционального и специального назначения.
8. Способность использовать вторичное сырье пищевой промышленности в получении продуктов функционального и специального назначения.
9. Способность использовать факторы, влияющие на качество конечного продукта и реализацию на современном рынке (технологические, экономические, политические, социальные).
10. Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску изделий функционального и специального назначения, реконструкции и переоснащению существующих производств.
11. Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных наук для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

**С ЗАЯВКАМИ  
ОБРАЩАТЬСЯ:**

**Руководитель программы:**

Романова Наталья  
Константиновна  
+7 (843) 231-43-54,

**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

