

В нашей стране, прошедшей период стабилизации в экономическом развитии, в настоящее время уделяется большое внимание экономической и в частности продовольственной безопасности. В связи с этим одним из приоритетных направлений деятельности государства в целом, бизнесменов и предпринимателей является развитие перерабатывающих отраслей. Юг России в этом плане представляется наиболее благоприятным регионом, поскольку здесь производится большое количество продовольственного сырья. Ростовский филиал Московского Государственного Университета Технологий и управления один из немногих в стране и единственный на Юге, который может предложить Вам большой спектр технологических специальностей.



Кафедра «Технологий и товароведения» обеспечивает получение образования по трем направлениям подготовки: «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология продукции и организация общественного питания», «Товароведение».

Кафедра «Технологий и товароведения» готовит специалистов для сферы общественного питания, предприятий по переработке винограда и розливу алкогольной и безалкогольной продукции, товароведов-экспертов для торговой сети и таможенных органов. 87% выпускников нашей кафедры работают по приобретенной в университете специальности.

Наши успешные выпускники:

- Будник Юлия Г. (выпуск 2016 г.) – оператор биохимического цеха в ООО «Ростовский комбинат шампанских вин» г. Ростов-на-Дону.

- Бакланов Роман В. (выпуск 2012 г.) – начальник биохимического цеха в ООО «Ростовский комбинат шампанских вин» г. Ростов-на-Дону.
- Черечукина Елена В. (выпуск 2011 г.) – зав. производственной лабораторией в ОАО «Ведерники».
- Козявкин Александр С. (выпуск 2010 г.) – зав. производством ресторана «Рэдиссон САС Лазурная» г. Сочи.
- Ясинский Виталий П. (выпуск 2010 г.) – директор ресторана «Тинькофф» г. Сочи
- Ярошок Евгений А. (выпуск 2009 г.) – технолог винного цеха в ОАО «Ведерники» п. Ведерники.
- Болдавская Анна Г. (выпуск 2009 г.) – преподаватель колледжа Технологий и управления в г. Новочеркасск.
- Березуцкий Иван М. (выпуск 2009 г.) – шеф-повар ресторана «Вино и краб» г. Москва.
- Березуцкий Сергей М. (выпуск 2009 г.) – шеф-повар ресторана «Вино и краб» г. Москва.
- Онуфриенко Сергей М. (выпуск 2008 г.) - начальник службы питания санатория «Правда» г. Сочи.
- Морозова Елена А. (выпуск 2008 г.) – начальник цеха виноматериалов в ООО «Ростовский комбинат шампанских вин» г. Ростов-на-Дону.
- Егорова Татьяна И. (выпуск 2007 г.) – доцент Донского аграрного университета в г. Зерноград.
- Семенов Семен С. (выпуск 2007 г.) – зав. производством в отеле «Европа» г. Ростов-на-Дону.
- Погосов Эдуард А. (выпуск 2007 г.) – шеф-повар ресторан «Бикон энд Джон» г. Ростов-на-Дону.
- Носульчак Алла В. (выпуск 2006 г.) – инженер – химик в ОАО «Ведерников» п. Ведерники.
- Бинеева Наталья Ришатовна (выпуск 2006 г.) – инженер-химик ОАО «Ростовский комбинат шампанских вин» г. Ростов-на-Дону.
- Зимонова Елена Николаевна – нач. цеха пивопроизводства филиала ОАО ПК «Балтика-Ростов».
- Антюхова Ольга – нач. кондитерского цеха отеля «Gelendzhik Resort & Spa», (г. Геленджик)
- Миренков Дмитрий (выпуск 2005 г.) – нач. производства Пивоваренного завода «Эфес» г. Ростов-на-Дону.

История кафедры

Кафедра «Технологий и товароведения» основана 01.11.2004г. после первого выпуска студентов по специальности «Технология продуктов общественного питания».

Миссия, цели и задачи кафедры

Миссия кафедры «Технологий и товароведения» - формирование высокоинтеллектуальной, думающей личности, имеющей активную жизненную позицию и являющейся проводником современных перспективных направлений развития производства и сферы услуг и адаптирующимся к постоянно изменяющимся условиям производства.

Цели и задачи кафедры «Технологий и товароведения» - подготовка для сферы услуг и производства высококвалифицированных кадров, обладающих необходимым уровнем теоретической подготовки и навыками практической деятельности, способных находить нестандартные решения в условиях модернизации и внедрении инновационных технологий.

Кафедра осуществляет подготовку студентов по направлениям бакалавриата:

1. **19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания**
 - профиль подготовки **Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий**
 - профиль подготовки **Технология и организация ресторанного сервиса**

- **38.03.07 Товароведение**
 - профиль подготовки **Товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации**

- **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
 - профиль подготовки **Технология бродильных производств и виноделие**

Учебные дисциплины, закрепленные за кафедрой:

Все дисциплины, закрепленные за кафедрой, обеспечены необходимой учебно-методической литературой. По большинству дисциплин имеются авторские курсы лекций. Соответствующие материалы представлены на бумажном и электронном носителях.

п/п

Направление подготовки

Дисциплина

1

19.03.02 вино

Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности

2

19.03.02 вино

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

3

19.03.02 вино

Введение в технологии продуктов питания

4

19.03.02 вино

Пищевые добавки и биологически активные вещества в индустрии напитков

5

19.03.02 вино

Проектирование предприятий отрасли

6

19.03.02 вино

Технологическое оборудование отрасли

7

19.03.02 вино

Современное состояние производства напитков

8

19.03.02 вино

Ампелография

9

19.03.02 вино

Химия вина

10

19.03.02 вино

Химия пива и безалкогольных напитков

11

19.03.02 вино

Химия спирта и ликероводочных изделий

12

19.03.02 вино

Технология солода

13

19.03.02 вино

Технология общего виноделия

14

19.03.02 вино

Технология специального виноделия

15

19.03.02 вино

Технология пива и безалкогольных напитков

16

19.03.02 вино

Технология спирта, ликероводочных изделий и хлебопекарных дрожжей

17

19.03.02 вино

Основы биотехнологии бродильных производств

18

19.03.02 вино

Рецептуростроение в производстве алкогольных и безалкогольных напитков функционального назначения

19

19.03.02 вино

Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков

20

19.03.02 вино

Национальные традиции в технологиях напитков, в том числе казачества

21

19.03.02 вино

Технохимический контроль бродильных производств и виноделия

22

19.03.02 вино

Метрология, стандартизация и сертификация в производстве напитков

23

19.03.02 вино

Микробиология бродильных производств и виноделия

24

19.03.02 вино

Технология дистилатов и крепкоалкогольных напитков

25

19.03.02 вино

Современные пищевые технологии

26

19.03.02 вино

Использование вторичных ресурсов отрасли

27

19.03.02 вино

Упаковочные материалы и оборудование

28

19.03.02 вино

Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания

28

19.03.02 зерно

Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности

29

19.03.02 вино

Ферменты в индустрии напитков

29

19.03.02 зерно

Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли

30

19.03.02 хлеб

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

30

19.03.04 общепит

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

33

19.03.02 хлеб

Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности

34

19.03.04 общепит

Санитария и гигиена питания

35

19.03.04 общепит

Проектирование предприятий общественного питания

36

19.03.04 общепит

Товароведение продовольственных товаров

37

19.03.04 общепит

Физиология питания

38

19.03.04 общепит

Оборудование предприятий общественного питания

39

19.03.04 общепит

Пищевые и биологически активные добавки

39

19.03.04 общепит

Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности

40

19.03.04 общепит

Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания

41

19.03.04 общепит

Основы научных исследований

42

19.03.04 общепит

Технология и организация питания кухонь мира

43

19.03.04 общепит

Обслуживание на предприятиях индустрии питания

44

19.03.04 общепит

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

45

19.03.04 общепит

Введение в профессию

46

19.03.04 общепит

Технология продукции общественного питания

45

19.03.04 рест

Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности

46

19.03.04 общепит

Технология продукции и организация производства казачей кухни

47

19.03.04 общепит

Технология продукции и организация социальных видов питания

48

19.03.04 общепит

Основы строительства и инженерное оборудование

49

19.03.04 общепит

Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания

50

19.03.04 общепит

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

51

19.03.04 общепит

Метрология, стандартизация и сертификация

52

19.03.04 общепит

Менеджмент ресторанных услуг

53

19.03.04 общепит

Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг

54

19.03.04 общепит

Инновационные технологии производства замороженных полуфабрикатов

55

19.03.04 общепит

Барное дело

55

19.03.04 рест

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

56

19.03.04 рест

Санитария и гигиена питания

57

19.03.04 рест

Проектирование предприятий общественного питания

58

19.03.04 рест

Товароведение продовольственных товаров

59

19.03.04 рест

Физиология питания

60

19.03.04 рест

Оборудование предприятий общественного питания

61

19.03.04 рест

Пищевые и биологически активные добавки

62

19.03.04 рест

Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

63

19.03.04 рест

Организация мучного и кондитерского производства

64

19.03.04 рест

Технология производства функциональных продуктов питания

65

19.03.04 рест

Промышленная технология продукции общественного питания

66

19.03.04 рест

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

67

19.03.04 рест

Введение в профессию

68

19.03.04 рест

Технология продукции общественного питания

69

19.03.04 рест

Технология продукции и организация производства казачей кухни

70

19.03.04 рест

Технология продукции и организация социальных видов питания

71

19.03.04 рест

Технология и организация питания в гостиницах и туристических комплексах

72

19.03.04 рест

Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания

73

19.03.04 рест

Основы строительства и инженерное оборудование

74

19.03.04 рест

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

75

19.03.04 рест

Метрология, стандартизация и сертификация

76

19.03.04 рест

Менеджмент ресторанных услуг

77

19.03.04 рест

Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг

78

19.03.04 рест

Инжиниринг в ресторанном сервисе

79

19.03.04 рест

Барное дело

80

38.03.01 эо

Организация торговли и товародвижения

81

38.03.02 гму

Организация торговли и товародвижения

82

38.03.02 пм

Организация торговли и товародвижения

83

38.03.07

Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах

84

38.03.07

Теоретические основы товароведения и экспертизы

85

38.03.07

Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров

86

38.03.07

Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

87

38.03.07

Товарная информация

88

38.03.07

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

89

38.03.07

Товароведение и экспертиза специального назначения и функциональных продуктов

90

38.03.07

Товароведение однородных групп непродовольственных товаров

91

38.03.07

Товароведение текстильных товаров

92

38.03.07

Безопасность товаров

93

38.03.07

Эстетика и дизайн товаров

94

38.03.07

Таможенная экспертиза

95

38.03.07

Безопасность в профессиональной деятельности

96

38.03.07

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

97

38.03.07

Организация торговли и товародвижения

98

38.03.07

Технология и товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

99

38.03.07

Международная коммерция

100

38.03.07

Технология мяса и мясных продуктов

101

38.03.07

Оборудование торговых предприятий и холодильная техника

102

38.03.07

Введение в профессию

103

38.03.07

Товарный менеджмент

104

38.03.07

Экологическая экспертиза товаров

105

38.03.07

Экологическая экспертиза сельскохозяйственного сырья

Профессорско-преподавательский состав кафедры

На кафедре трудятся 10 преподавателей, из которых 7 человек имеют степень кандидата наук, 2 степени доктора наук, 8 человек занимают должность доцента, 2 профессора.

Многих преподавателей кафедры отличает наличие до начала преподавательской деятельности или совмещение с нею практической работы на профильных предприятиях. Магомедов Н.М. совмещает работу преподавателя с должностью главного инженера Ростовского комбината шампанских вин, Богатырева Е.В. является действующим экспертом в области экспертизы различных групп продовольственных товаров.

Преподаватели кафедры постоянно повышают научно-педагогическую квалификацию, посещая профессиональные курсы, в том числе мастер - классы ведущих действующих шеф-поваров, рестораторов и отельеров Votel (Франция). Преподаватели направления "Технология бродильных производств и виноделие" проходят стажировку во Франции (Бордо) по изучению степени подготовки сомелье в школе Cafa formation.

Преподаватели кафедры регулярно проходят повышение квалификации по вопросам метрологии, сертификации и стандартизации, таможенной экспертизы товаров и по другим направлениям.



Денисова Ирина Петровна

Доктор экономических наук, профессор, заведующая кафедрой
--

окончила Ростовский государственный университет, экономический факультет.

<u>Участвовала в реализации проектов</u>

- | | |
|---|---|
| · | долгосрочного проекта переподготовки и повышения квалификации управленческих работников |
| · | совместного проекта Министерства финансов Российской Федерации, Национального фонда |
| · | совместного проекта Тасис и Аппарата полномочного представителя Президента РФ в Южном |
| · | проекта Государственной программы подготовки управленческих кадров для организаций |

<u>Научные интересы</u>

Товарный менеджмент, ценообразование, инновационно-инвестиционная политика государства.

Диссертации:

Кандидатская	специальность 08.00.01 “Экономическая теория”, тема: “Характер и особенности цен м
---------------------	--

Докторская	специальность 08.00.01 “Экономическая теория”, тема: “Концептуальные основы социа
-------------------	---

Является членом Совета по защите докторских и кандидатских диссертаций Д 212.122.01 при М

Публикации:

Монографии:

·	Оценка эффективности реализации региональных социальных целевых программ, 2011,
·	Региональная политика воспроизводства и доходов., 2009., Ростов н\Д РГАСХМ.
·	Формирование эффективной системы государственного регулирования инновационно-
·	Государственное регулирование рынка социальных услуг, 2008, Росиздат, Ростов н/Д.
·	Теоретико-методологические основы исследования рынка социальных услуг. М.: Высшая

Учебники, учебные пособия:

·	Страхование. Учебное пособие с грифом Министерства образования. 4-е изд. М.: ИКЦ "М
·	Социальная политика. 2- е изд. Ростов- на-Дону "Феникс",2009.
·	Технологии корпоративного менеджмента. Учебное пособие с грифом Министерства обр
·	Цены и ценообразование. Учебное пособие. М.: Экспертное бюро, 1997. – 14,0 п.л.
·	Управление издержками и ценообразование. Учебное пособие. М.: Экспертное бюро , 19

Читаемые дисциплины:

·	Технология продукции и организация производства казачьей кухни;
·	Основы научных исследований;
·	Товароведение однородных групп продовольственных товаров.



Богатырева Елена Валерьевна

кандидат химических наук, доцент

В 1988 году окончила химический факультет Ростовского государственного университета. В 199

Автор 27 научных статей, 17 учебно-методических пособий Регулярно принимает участие в науч

Научные интересы: единства измерений, стандартизация, подтверждение соответствия пищев

Читаемые дисциплины:

·	Химия вина;
·	Химия пива и безалкогольных напитков;
·	Технология солода;
·	Технология общего виноделия;
·	Технология специального виноделия;

·	Технология пива и безалкогольных напитков;
·	Основы биотехнологии бродильных производств.



Рябов Николай Вениаминович

Доцент кафедры

Читаемые дисциплины:

· Химия вина;

· Химия пива и безалкогольных напитков;

· Технология солода;

· Технология общего виноделия;

· Технология специального виноделия;

· Технология пива и безалкогольных напитков;

· Основы биотехнологии бродильных производств.

Научное направление:

“Интенсификация процесса выгрузки зерновых отходов повышенной влажности из бункеров зернохранилищ”

Практический опыт по основной специальности:

Работа после окончания института (ДИСТ) в должности инженера-технолога объединения – 1

Учебные пособия без грифа:

"Теоретические основы технологии при производстве продукции общественного питания"

Публикации в изданиях, рекомендуемых ВАК – 1 публикация

Статьи в журналах и сборниках научных конференций - 16

Авторские свидетельства и патенты – 1 патент

Учебно – методическая разработка – 11 разработок



Магомедов Николай Михайлович

Кандидат технических наук, доцент

Читаемые дисциплины:

·	Оборудование предприятий общественного питания;
·	Основы научных исследований;
·	Технологическое оборудование отрасли;
·	Проектирование предприятий отрасли.



Кафедра технологий и товароведения

Кафедра технологий и товароведения

Кафедра технологий и товароведения

Кафедра технологий и товароведения

Кафедра технологий и товароведения

Кафедра технологий и товароведения

kafedra-21@mail.ru rostov-na-dony@mgutm.ru