

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
Направление 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
Профиль «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Выпускающий институт: Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий.

Выпускающая кафедра: Технологии и организации питания.

Руководитель ООП – к.т.н., доцент Н.В. Барсукова.

Цель и концепция программы

Целью программы является подготовка квалифицированных кадров для предприятий ресторанного бизнеса, способных организовать технологический процесс производства кулинарной продукции, ее реализацию и обслуживание потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция предприятий питания ресторанной сферы; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование.

Бакалавр по профилю «Технология продукции и организация ресторанного дела» готовится преимущественно к производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности.

Деятельность выпускников, прошедших подготовку по профилю «Технология продукции и организация ресторанного дела», направлена на производство кулинарной продукции различного назначения для предприятий индустрии гостеприимства; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на кулинарную продукцию; организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и кулинарной продукции; оснащение предприятий питания технологическим оборудованием.

Выпускники данного профиля работают технологами на кухнях ресторанов и других типов предприятий питания, администраторами в кафе и ресторанах, в центральных офисах сети предприятий питания, технологами-проектировщиками предприятий ресторанного бизнеса, менеджерами по продаже технологического оборудования.

Лица, успешно защитившие выпускную квалификационную работу, могут продолжить обучение в магистратуре Санкт-Петербургского политехнического университета.

Условия обучения

Срок обучения – 4 года по очной форме обучения, 5 лет – по заочной форме обучения. При наличии среднего профессионального образования возможно обучение по индивидуальному плану со сроком 3 года. Обучение реализуется на бюджетной и контрактной основе.

Учебный план

Основные дисциплины направления подготовки:

- Общая химия и методы химического анализа,
- Биохимия,

- Товароведение и экспертиза продовольственных товаров,
- Технология продукции общественного питания,
- Инженерное обеспечение технологических процессов,
- Организация производства и обслуживания на предприятиях питания,
- Проектирование предприятий общественного питания,
- Гигиена питания.

Дисциплины профиля:

- Ресторанное дело,
- Технология блюд ресторанной кухни,
- Экономика, планирование и учет на предприятиях ресторанного бизнеса.

Научно-исследовательские работы выпускающей кафедры

Область научно-исследовательских работ преподавателей кафедры технологии и организации питания: разработка технологии производства специализированных и функциональных продуктов питания, инновационных технологий производства кулинарной продукции; совершенствование организации питания на объектах социальной сферы; системы безопасности кулинарной продукции; проектирование предприятий питания.

Профессорско-преподавательский состав

Профессорско-преподавательский состав кафедры технологии и организации питания – это высококвалифицированные и опытные преподаватели, среди которых 4 доктора наук и 13 кандидатов наук.

Лаборатории и оборудование

В учебном процессе используются:

- лаборатории производства кулинарной продукции, оснащенные пароконвектоматами, электрическими и индукционными плитами, планетарными миксерами, блендерами, мясорубками, овощерезками, электронными весами, производственными столами, моечными ваннами и др.;

- лаборатории физико-химических исследований пищевых продуктов, оснащенные микроскопами, рефрактометрами, сахариметром, люминоскопом, нитратометром, спектрофотометром, сушильными шкафами, цифровыми термометрами, центрифугами, лабораторными столами и др.;

- лаборатории однородных групп продовольственных товаров, оснащенные фотоколориметром, радиодозиметром, газовым хроматографом, микроскопами, спектрометром, лабораторными столами и др.;

- лаборатории химии и микробиологии, оснащенные лабораторными столами, микроскопами, вытяжными шкафами с раковинами, ламинарами и необходимыми набором лабораторной посуды;

- лаборатории теплового, механического и контрольно-кассового оборудования, оснащенные машинами для нарезки гастрономических товаров, картофелеочистительными машинами, мясорубками, рыхлителями, хлеборезкой, котлом пищеварочным, грилем, кипятильником, весами электронными, упаковочным аппаратом, торговым автоматом, контрольно-кассовыми машинами и др.;

- кабинет проектирования, оборудованный компьютерами с программным обеспечением AutoCAD и выходом в Интернет, мультимедийным проектором.

Практика студентов:

Студенты, обучающиеся по профилю «Технология продукции и организация ресторанного дела» проходят производственную практику в ресторанах, кафе, барах, центральных офисах сети предприятий питания, отелях. Среди предприятий-партнеров рестораны «Счастье», «Ферма», «Набережная», «Пицца-олиус», «Евразия»; кафе «Нектар», «Лесное»; гостиницы «Амбассадор», «Астория», «Пулковская», «Кемпински Мойка, 22», «Марриотт», «Сокотель».

Информационно-методическое обеспечение

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы, специализированными периодическими изданиями, имеется доступ к электронным библиотечным системам «Книгафонд», «Лань», [eLibrary](#) и информационно-справочным системам "Кодекс"/"Техэксперт", «Консультант плюс» и др.