

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
Направление 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
Профиль «Технология и организация индустриального производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

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 индустрии питания, способных организовать технологический процесс выпуска кулинарной продукции в условиях централизованного производства.

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

Бакалавр по данному профилю готовится преимущественно к производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности.

Деятельность выпускников, прошедших подготовку по профилю «Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», направлена на производство полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции для реализации в предприятиях питания и розничной сети; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на кулинарную продукцию; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; оснащение предприятий индустрии питания технологическим оборудованием.

Выпускники данного профиля могут работать в специализированных цехах и кулинарных производствах, выпускающих продукцию для сети розничных предприятий, магазинов кулинарии, предприятий быстрого обслуживания; в централизованных производствах по выпуску кулинарной продукции для контингента потребителей социальной сферы; в сетевых и крупных предприятиях питания; в проектных организациях.

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,
- Гигиена питания.

Среди профильных дисциплин особого внимания заслуживают следующие:

- Промышленная технология,
- Организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий,
- Экономика, оптимизация ресурсов и учет на предприятиях индустрии питания.

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 и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», проходят производственную практику на комбинатах питания, кондитерских фабриках, в кулинарных цехах, столовых, центральных офисах сети предприятий питания. Среди предприятий-партнеров: ведущая компания по производству питания для пассажиров железнодорожного и авиационного транспорта ООО «Единая сеть питания», комбинат социального питания «Юность», ЗАО «ФИРМА ФЛОРИДАН», ОАО «Трапеза», ООО «Главная линия», ООО «АППЕТИТПРОМ», ОАО «Невские берега», ЗАО «Торговый дом „ПЕРЕКРЕСТОК“».

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.