

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ
Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»
Профиль «Промышленные технологии кулинарной продукции»

Выпускающий институт: Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий.

Выпускающая кафедра: Химии и биотехнологии

Руководитель ООП – д.т.н., доцент Ю.Г. Базарнова.

Миссия ООП: качественная подготовка конкурентоспособных кадров высшей квалификации в сфере *промышленных технологий кулинарной продукции*, способных реализовывать свой профессиональный потенциал.

0

Цель и концепция программы «Технология продукции и организация общественного питания»:

Целью данной магистерской программы является подготовка кадров высшей квалификации, способных осуществлять профессиональную деятельность, связанную с использованием современных технологий полуфабрикатов и кулинарной продукции, и обладающих комплексом знаний и практических навыков по организации и управлению предприятиями пищевой отрасли.

В программу входит изучение вопросов, связанных с использованием современных технологий кулинарной, холодильной обработки, а также инновационных способов воздействия на продовольственное сырье и готовую продукцию с целью пролонгирования сроков ее хранения, в том числе, современные технологии упаковки, технические средства производства холода, физические и биотехнологические приемы обработки кулинарной продукции, пищевые и функциональные ингредиенты нового поколения, а также система качества и безопасности кулинарной продукции на основе стандартов ИСО применительно к предприятиям пищевой индустрии.

Область профессиональной деятельности выпускников магистерской программы «Технология продукции и организация общественного питания» включает:

- ✓ разработку технологий полуфабрикатов и кулинарных изделий с использованием термических, физико-химических и биотехнологических способов на предприятиях пищевой отрасли;
- ✓ разработку и внедрение систем качества и безопасности кулинарной продукции на предприятиях пищевой отрасли на основе стандартов серии ИСО;
- ✓ разработку политики предприятия, в том числе ценовой и кадровой, формирование стратегических планов его развития, в том числе стратегий развития процесса продаж, и оценку их результативности и эффективности;
- ✓ поиск решений нестандартных производственных задач, связанных с повышением эффективности использования продовольственного сырья, а также проектирование рецептур кулинарных изделий здорового питания с заданными свойствами, пищевой и энергетической ценностью.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программы «Технология продукции и организация общественного питания»:

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- маркетинговая

как индивидуальная, так и в составе группы специалистов предприятий пищевой отрасли.

Требования к базовому уровню знаний и навыков абитуриентов

Правом обучения на программе магистратуры обладают лица, успешно завершившие обучение по одной из основных образовательных профессиональных программ высшего образования и имеющие диплом о высшем образовании. Лица, имеющие диплом высшего образования и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются университетом с целью установления у поступающего наличия следующих компетенций:

- осуществляет поиск, выбор и использование научной и технической информации в области промышленных технологий кулинарной продукции;

- владеет знаниями в области биохимических, микробиологических и физико-химических процессов, протекающих при переработке продовольственного сырья и кулинарных изделий;

- знаниями и навыками по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;

- владеет навыками проведения исследований с использованием типовых методов контроля качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции;

- знаниями и навыками реализации системы менеджмента качества предприятия пищевой отрасли;

Основные компетенции выпускника

Основные профессиональные компетенции выпускника магистерской программы «*Промышленные технологии кулинарной продукции*» следующие:

- способностью разрабатывать новый ассортимент кулинарной продукции, организовать ее выработку в производственных условиях;

- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия пищевой индустрии, его финансовой и логистической деятельности, способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевой отрасли.

Выпускники профиля «*Технология продукции и организация общественного питания*» работают:

- в качестве технологов на предприятиях пищевой и перерабатывающей отраслей, в качестве научных сотрудников в научных и исследовательских центрах;
- руководителями производственных лабораторий пищевых предприятий;
- в качестве инженеров (менеджеров) в системе контроля качества пищевого сырья и готовых продуктов, а также менеджеров-технологов по продажам пищевого сырья, ингредиентов, продуктов и оборудования;

Лица, успешно защитившие магистерскую диссертацию, могут продолжить обучение в аспирантуре Санкт-Петербургского политехнического университета.

Условия обучения

Срок обучения – 2 года по очной/очно-заочной форме обучения. Обучение реализуется на бюджетной и контрактной основе.

Учебный план

Обязательные дисциплины направления «*Промышленные технологии кулинарной продукции*»:

Научно-исследовательские работы выпускающей кафедры. Тематика научно-исследовательской работы кафедры по профилю подготовки «*Промышленные технологии кулинарной продукции*» включает изучение рациональных способов переработки пищевого сырья и вторичных биоресурсов; усовершенствование и разработку экологически безопасных ресурсосберегающих технологий переработки сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; разработку технологий целевых продуктов с заданными свойствами, биологически активных соединений и биокомпозиций с использованием альтернативных биоресурсов; барьерных технологий с использованием бактериоцинов и фитонцидов растений для пролонгирования сроков годности пищевых продуктов; исследование и разработку мультиферментных и мультиштаммовых композиций для дальнейшего применения в пищевых технологиях.

Профессорско-преподавательский состав

Профессорско-преподавательский состав кафедры химии и биотехнологии – это высококвалифицированные и опытные преподаватели, среди которых 2 доктора наук и 10 кандидатов наук. В рамках реализации магистерской программы «*Промышленные технологии кулинарной продукции*» предусмотрены авторские курсы работодателей – ведущих специалистов отрасли и научных сотрудников ГНУ ВНИИПД.

Лабораторные комплексы:

Для реализации лабораторных практикумов по дисциплинам профиля «*Промышленные технологии кулинарной продукции*» используются:

- Лаборатория пищевой биотехнологии, оснащенная микроскопами бинокулярными, камерами Горяева, аналитическими весами, рН-метрами, центрифугами лабораторными, титровальной установкой, прибором вакуумного фильтрования воды, шейкером, термостатом, термостатирующей баней, рефрактометром, мешалками магнитными лабораторными, мельницей для зернового сырья, прибором для определения влажности пищевых продуктов, однолучевыми спектрофотометрами.

-Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов, оснащенная микроскопами, рефрактометрами, сахариметром, люминоскопом, стационарным кондуктометром *Portlab 2202*, спектрофотометрами, сушильными шкафами, цифровыми термометрами, центрифугами, анализаторами «*Колос-2*» и «*Клевер-2М*», лабораторными столами и др.;

-Лаборатория микробиологии, оснащенная лабораторными столами, микроскопами, камерами Горяева, прибором вакуумного фильтрования воды, шейкером, гомогенизатором-измельчителем *Silent Crusher M*, ламинаром и облучателем бактерицидным, а также необходимым набором оборудования для проведения микробиологических исследований: автоклавом, колбонагревателями, термостатами, стерилизатором, шкафом сушильным и др., а также набором лабораторной посуды, питательных сред, и коллекцией штаммов микроорганизмов.

Практика магистрантов:

Магистранты, обучающиеся по профилю *«Промышленные технологии кулинарной продукции»*, проходят производственную практику на предприятиях пищевой биотехнологии и в научно-исследовательских институтах: ОАО «Каравай», «ПК «Агропромпереработка», ООО «Хмель», ООО «Великоросс», ОАО «Невские Берега», ЗАО «Балтийский Берег», ФАНО ГНУ ВНИИ Пищевых добавок, Санкт-Петербургский филиал ГОСНИИХП.

Информационно-методическое обеспечение:

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы, специализированными периодическими изданиями: Известия вузов: Пищевая технология, Вопросы питания, журналами издательства Пищевая промышленность. Имеется доступ к электронным библиотечным системам Scopus, EBSCO Academic Search Complete, ChemSpide, ProQuest Dissertations & Theses Global, Directory of Open Access Journals, Free Medical Journals, а также «Книгафонд»; «Лань», eLibrary и профильным электронным периодическим журналам «Научный журнал Университета ИТМО Серия: Процессы и аппараты пищевых производств», «Научный журнал КемТИПП».