



# Технология продукции и организация общественного питания

## Продукты питания из растительного сырья



Уважаемые абитуриенты!

Приглашаем Вас получить образование, позволяющее Вам проявить свои творческие способности и инновационное мышление!

### Программы бакалавриата и магистратуры по очной и заочной формам обучения

Кафедра технологии продуктов питания берет свое начало от кафедры технологии рыбных продуктов, которая была основана в 1915 году в составе отделения рыбоводения Московского сельскохозяйственного института профессором Ю. Ц. Балталоном.

С 1993 года кафедра перешла на многоуровневую систему высшего профессионального образования и успешно осуществляет подготовку бакалавров, магистров, кандидатов и докторов технических наук.

С 2002 года открыто новое направление «Технология продукции и организация общественного питания», а в 2015 году прошел первый набор на направление «Продукты питания из растительного сырья». Образовательный процесс осуществляется в современных технологических и исследовательских лабораториях с использованием наиболее прогрессивных способов обучения, тренингов, организации профессиональных конференций, круглых столов.

#### Объекты профессиональной деятельности бакалавра и магистра:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения (массовое, лечебное и диетическое питание, функциональные продукты питания);
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, готовой продукции;
- нормативная и техническая документация в области общественного питания и производства продукции из растительного сырья;
- сетевые и крупные предприятия массового питания, отели, комбинаты питания, школьные и студенческие столовые, рестораны, кафе, дома отдыха, туристические комплексы, предприятия общественного питания малого и среднего бизнеса, предприятия по выпуску полуфабрикатов и кулинарной продукции;
- предприятия по производству плодоовощной, хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции;
- технологическое оборудование, планировка и материально-техническое оснащение предприятий;
- управление качеством пищевой продукции по системам ИСО 22000 и НАССР.

Выпускники, освоившие программу бакалавриата и магистратуры готовы к выполнению следующих видов деятельности:

- научно-исследовательская (разработка и внедрение новых технологий и видов пищевой продукции);
- проектная (проектирование, реконструкция и модернизация предприятий массового питания);
- производственно-технологическая (ведение и регулирование технологических процессов производства продукции общественного питания);
- организационно-управленческая (организация процессов производства, обслуживания и управления на предприятиях массового питания различных форм организации);
- маркетинговая (управление спросом и продвижение услуг общественного питания).

### Лаборатории

- Лаборатория техно-химических исследований
- Лаборатория биохимических исследований
- Лаборатория криоконсервирования
- Лаборатория технологии продукции общественного питания
- Лаборатория технологии продуктов питания
- Лаборатория структурно-механических исследований
- Научно-исследовательская лаборатория по направлениям магистратуры
- Исследовательская лаборатория (аспирантура, докторантура).

### Научные исследования

Научно-исследовательская деятельность:

- проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям), темы в соответствии с утвержденными методиками;
- участие в разработке продуктов питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов производства продукции общественного питания;
- оценка состояния рынка и возможности продвижения услуг общественного питания.

### Практика и трудоустройство

Ежегодно студенты проходят учебную и производственную практику в лучших предприятиях питания Калининградского региона. По итогам прохождения практики и защиты выпускных квалификационных работ выпускников приглашают на управленческие должности:

- ООО «Балтийские рестораны»: рестораны Дон Ченто, фаст-фуд «Блинцаца», «Баклажан», «Папа на кухне»;
- ГК «Тута-групп»: «Жажда», Ресторан, караоке-клуб «Эйфория», Пивоварня «Кропоткин», Трактир «Кропоткин»;
- ГК А. Ковальский: Сеть Кафе «Фёст», Кафе «Sushi&More», Бильярдный клуб «Разгуляй», Туристический комплекс «Галера», Кейтеринг «Велес»;
- ООО «Конти»: рестораны «Папаша Беппе», кафе «World Coffee», «Бон-Бон»;
- ООО «360 градусов»: рестораны «Токио», рестораны «Якитория», ресторан «Дредноут»;
- ЗАО «Русский хлеб»: Европейские кондитерские «Круассан-кафе»;
- Сети супермаркетов: «Вестер», «Виктория», «Седьмой Континент», «Семья», «Квартал»;
- ООО «Натурово», Первый хлебозавод, Содружество-Соя и многие другие.