

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ

260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация: бакалавр

Нормативный срок освоения: 4 года

Описание. Данная образовательная программа позволяет осуществлять подготовку бакалавров с глубокими знаниями и практическими навыками в следующих сферах деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой. Область профессиональной деятельности включает: разработку и внедрение инновационных технологий производства кулинарной продукции; управление качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности, формирование ассортимента продукции и услуг, внедрение новых методик и форм обслуживания потребителей; оперативное планирование производства с использованием средств информационных технологий; управление персоналом; осуществление технического контроля, проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продуктов; проектирование предприятий общественного питания; участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков; изучение спроса населения на продукты питания.

Наряду с общепринятыми дисциплинами, студенты изучают профильные дисциплины по технологии и организации ресторанного сервиса.

Выпускающая кафедра. Выпускающей кафедрой является кафедра технологии и организация пищевых производств (ТОПП). Наряду с образовательной и научной деятельностью, на кафедре ведется значительная работа по практической подготовке студентов, которые активно участвуют в международных, всероссийских и региональных форумах, конкурсах и фестивалях и, как правило, занимают призовые места. Преподаватели кафедры вместе со студентами участвуют в хоздоговорных работах по разработке научно обоснованных рационов питания различных контингентов населения.

Профессорско-преподавательский состав. В коллективе кафедры профессор – член-корреспондент Академии проблем качества РФ, одиннадцать доцентов, два старших преподавателя и два ассистента. Кафедра является членом Учебно-методического объединения (УМО) по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии и привлекается Росаккредитгентством Министерства образования и науки РФ для аккредитации других российских вузов по вышеуказанному

образовательному направлению. Преподаватели кафедры являются авторами учебных пособий, рекомендованными УМО для всех вузов России.

Образовательные ресурсы. На кафедре создана современная материально-техническая база: лаборатория спецтехнологии; биохимическая лаборатория; терминальный класс с автоматизированным рабочим местом инженера-проектировщика; кабинет ресторанного сервиса; кабинет физиологии и санитарии питания и др. Совместно с ООО «Лейпуриен Тукку» (Финляндия) на кафедре создана научно-производственная лаборатория «Учебный сибирский центр хлебопечения», на базе которого проводятся научно-практические семинары и конференции по разработке и внедрению инновационных технологий производства хлебобулочных изделий функционального назначения. Для реализации образовательной программы разработано и постоянно совершенствуется ее методическое обеспечение, включая электронные образовательные ресурсы.

Практика. Студенты проходят практику в лучших ресторанах г. Новосибирска. После окончания учебной и производственной практик аккредитованная квалификационная комиссия кафедры ТОПП по результатам сдачи экзамена на профессиональный разряд присваивает студентам рабочую профессию повара 4 или 5 разряда и выдает квалификационное удостоверение. Преддипломная практика осуществляется в администрациях районов г. Новосибирска и Новосибирской области, центрах пищевых технологий, органах Роспотребнадзора, компаниях по продажам торгово-технологического оборудования, проектных институтах, проектно-сметных бюро, а также непосредственно на лучших предприятиях общественного питания Новосибирска и других городов России и зарубежных стран. В 2014 г. базой практики стал горно-туристический центр ОАО «Газпром» (г. Сочи). Ежегодно студентам предоставляется возможность пройти практику в Харбинском государственном коммерческом университете (КНР), после завершения которой им вручается международный сертификат в области технологии продуктов питания.

Трудоустройство. После окончания вуза выпускники достаточно востребованы на рынке труда г. Новосибирска и других городов России и зарубежья. Они могут устроиться на работу в действующие предприятия общественного питания, центры по разработке инновационных технологий продуктов питания, а также органы государственного регулирования (администрации районов и мэрия г. Новосибирска, Правительство Новосибирской области, органы Роспотребнадзора и др.)

Будущие профессии: руководитель или заместитель руководителя предприятия общественного питания; заведующий производством; менеджер производства; специалист в отделах потребительского рынка городских и региональных органов управления и Роспотребнадзора; преподаватель профильных средних специальных учебных заведений; менеджер по продажам технологического оборудования и материально-технического

оснащения предприятий питания; инженер-проектировщик в проектных институтах и проектно-сметных бюро.