

Южно-Уральский
государственный
университет

Национальный
исследовательский
университет

5100

«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

19.04.04 Технология
продукции и организация
общественного питания

Руководитель программы:
Абдували Джабарович Тошев
доктор технических наук,
профессор, академик РАН



ЦЕЛЬ

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии и организации общественного питания.

ЗАДАЧИ

- разработка инновационных технологий для повышения эффективности использования пищевого сырья и выработки высококачественной продукции и внедрение их в производство
- разработка продуктов питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью
- разработка методик исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для контроля качества и безопасности пищевых продуктов и выявления фальсификации
- контроль и управление за деятельностью предприятий питания и за эффективной реализацией операционных планов производства

ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ

120 з.е.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ОБУЧЕНИЯ

2 года

(очная форма)

2 года 6 месяцев

(заочная форма)

Область профессиональной деятельности выпускников включает:

- **обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания**
- **производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания**
- **контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания**
- **проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов**
- **научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания**

ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- **продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства**

- **методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания**
- **предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты**

ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Углубленная практико-ориентированная и теоретическая подготовка.

Привлечение для преподавания спец. дисциплин ведущих специалистов предприятий отрасли.

Использование интерактивных форм проведения занятий (деловые игры, проектное обучение).

Выпускники программы «Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания» могут занимать должности:

- **руководителей и главных специалистов предприятий питания (управляющий, директор, технолог и др.)**
- **заведующих и главных специалистов научно-исследовательских лабораторий**
- **преподавателей высших учебных заведений по данному направлению.**

БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
- Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности
- Инновационный менеджмент

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

- Планирование и организация эксперимента
- Разработка инновационных технологий в производстве продуктов питания
- Высокотехнологичные производства продуктов питания
- Современные методы исследования сырья и продуктов питания
- Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания

ПО ВЫБОРУ

- Оптимизация технологических процессов общественного питания
- Организация и планирование производства на предприятиях общественного питания
- Современные технологии проектирования и реконструкции предприятий общественного питания
- Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность
- Методы выявления фальсификации пищевых продуктов
- Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания
- Технология специализированных продуктов питания

РАБОТОДАТЕЛИ

АО «Комбинат социального питания г. Челябинска»; ООО «Рес-тостар»; ООО «Малахит»; Фирма «Торговый дизайн»; Ресторан «Своя компания»; ООО «Фирма Уральские пельмени»; ОАО «Хлеб-пром»; ЗАО «Завод Челябторгтехника»; Управление Роспотреб-надзора по Челябинской области.

ПАРТНЕРЫ

Уральский государственный экономический университет; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности; Тюменский индустриальный университет; Российская международная академия туризма.



*Комбинат
социального
питания
г. Челябинска*




мягкие рестораны



- **International Business Information Management Association Conference**
- **International Congress «Flour-Bread»**
- **Croatian Congress of Cereal Technologists**

Вступительные испытания:

включают в себя компьютерное тестирование по программе базового бакалавриата и собеседование

 **Институт спорта, туризма и сервиса, кафедра технологии и организации общественного питания, ауд. 208/5**

 **267-97-33**

 **toshevad@susu.ru, tech_pop@mail.ru**