

# Производство продукции и организация общественного питания

Факультет	Химико-технологический
Код специальности	6-05-0721-03
Квалификация	Инженер-технолог
Форма получения образования	Дневная форма, заочная полная и сокращенная форма
Сроки обучения	Дневная форма – 4 года Заочная сокращённая – 4 года Заочная полная форма – 5 лет
Вступительные испытания	<p>Дневная и заочная полная форма (сертификаты централизованного тестирования)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Белорусский (русский) язык (ЦТ или ЦЭ);</li> <li>• Химия (ЦтТ или ЦЭ)</li> <li>• Математика (ЦТ или ЦЭ).</li> </ul>
	<p>Заочная сокращенная форма: На сокращенный срок получения образования на основе среднего специального образования (<b>заочная форма получения образования</b>) на специальность <b>6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания»</b> принимаются выпускники специальности:</p> <p>2-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям); 2-91 01 51 Общественное питание.</p> <p><b>Внутренние экзамены в БГУТ для поступления:</b> технология приготовления пищи (устно); организация производства и обслуживание на торговых объектах общественного питания (устно).</p>
Основные профессиональные компетенции	<p>После подготовки по данной специальности выпускник является компетентным в решении следующих профессиональных задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организации производственных процессов на основе анализа уровня и тенденции развития современных форм производства,</li> <li>• учёта сырья, продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, товаров и тары, особенности ценообразования и калькулирования в общественном питании;</li> <li>• создания инновационных технологий производства кулинарной продукции для обеспечения высокой конкурентоспособности;</li> <li>• проектирования объектов общественного питания,</li> </ul>

	<p>оснащения и расстановки оборудования с использованием технических средств автоматизированного проектирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технического, экономического, финансового и управленческого обоснования деятельности объектов общественного питания, включая взаимоотношения с различными организациями, посредниками, потребителями.</li> </ul>
Должность на первом рабочем месте	Инженер-технолог;
Предприятия, на которые осуществляется распределение	<p>Предприятия, на которые осуществляется распределение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рестораны, кафе, столовые, бары и др. объекты общественного питания, находящиеся в подчинении;</li> <li>• Управления делами Президента Республики Беларусь;</li> <li>• Министерства здравоохранения;</li> <li>• Управления торговли областных и городских исполнительных комитетов,</li> <li>• Белкоопсоюза,</li> <li>• ведущих промышленных предприятий,</li> <li>• учреждений образования,</li> <li>• гипермаркетов (подразделения собственного производства кулинарной продукции и полуфабрикатов).</li> </ul> <p>Объекты общественного питания негосударственной формы собственности.</p>

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ:** 6-05-0721-03 Производство продукции и организация общественного питания

Профилизация: Технология продукции и организация общественного питания

Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов осуществляет подготовку специалистов по специальности 6-05-0721-03, располагает современными видами учебного, исследовательского и технологического оборудования. С 1992 года проводит конкурс профессионального мастерства среди студентов 4, 5 курсов с присвоением рабочей профессии. Особо одарённые студенты привлекаются к выполнению научных исследований и участию в международных конкурсах кулинарного мастерства и имеют возможность совершенствовать свои навыки для профессионального роста.

Подготовка специалистов осуществляется в лабораториях, оснащённых современным технологическим оборудованием.

Отличительной особенностью подготовки специалистов по специальности является:

- овладение в процессе обучения навыками рационального использования продуктов в процессе кулинарной обработки для получения продукции высокого качества;
- обучение инновационным технологиям производства блюд и изделий, сохранению ценных питательных веществ и повышению качества готовой продукции;

- обучение современным методам и формам обслуживания потребителей;
- овладение методами и средствами управленческой деятельности, эффективной организации производственных процессов.

Выпускники специальности работают по окончании университета на следующих должностях:

- инженер-технолог;
- начальник цеха (кондитерского, кулинарного и др.);
- заведующий производством;
- менеджер по питанию;
- директор, заведующий объекта общественного питания;
- преподаватель университета, колледжа и др.;
- инженер по стандартизации;
- инженер в проектной организации,
- мастер производственного обучения в колледже и др.

и имеют возможность продолжения учёбы в магистратуре и аспирантуре.

Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов осуществляет разработку научно обоснованных технологий и рецептур блюд и изделий профилактического назначения (в том числе национальной кухни), способствующих:

- снижению и стабилизации артериального давления,
- нормализации метаболических процессов с целью недопущения накопления в организме избытка жировой ткани и холестерина,
- обеспечению безглютеновым питанием лиц, страдающих целиакией,
- детоксикации организма от тяжёлых металлов и радионуклидов,
- повышению антиокислительной защиты организма,
- обогащению рационов питания кальцием и другими минеральными веществами,
- укреплению иммунитета.

На объектах общественного питания в обязанности инженера-технолога входит:

- разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов производства продукции общественного питания, оптимальных режимов производства кулинарной продукции общественного питания;
- разработка рецептур, технологических карт с учётом сборников рецептур блюд, требований технических регламентов, международных и национальных стандартов к безопасности и качеству полуфабрикатов, пищевой продукции;
- расчёт нормативов материальных затрат на производство продукции общественного питания (расхода сырья, полуфабрикатов, энергии, др.), определение норм отходов и потерь сырья, экономической эффективности проектируемых технологических процессов;
- составление планов размещения оборудования, организации рабочих мест, расчёт производственных мощностей и загрузки оборудования;
- внесение изменений в технологические карты и рецептуры в ходе внедрения новых технологических проектов;
- осуществление контроля за соблюдением технологии производства продукции общественного питания, условий ее хранения и сроков годности, правильной эксплуатацией технологического оборудования; за выпуском продукции общественного питания для потребления (реализацией, подачей блюд и изделий в

- залы, на вынос, доставкой); за организацией рабочих мест и работой персонала в соответствии с технологическим процессом, стандартами, инструкциями;
- изучение передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства, разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
  - анализ причин брака и выпуска продукции низкого качества, участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих претензий на выпускаемую продукцию;
  - содействие и сотрудничество с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда.

**Приглашаем активных, творческих абитуриентов** получить квалификацию инженера-технолога и начать свою карьеру с мотивацией достижения высоких результатов, как наши выдающиеся выпускники:

- **Забелло Александр Леонидович**, директор КУП «Минскхлебпром»;
- **Мацикова Ольга Владимировна**, проректор по воспитательной работе Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий, кандидат технических наук, доцент,
- **Сорокина Екатерина Владимировна**, заместитель начальника главного управления торговли и услуг Могилевского областного исполнительного комитета,
- **Маковка Павел Васильевич**, начальник службы питания ОАО «МИНОТЕЛЬ»,
- **Памбухчян Карен Саркисович**, директор ЧТПУП «Торгосактив», владелец пиццерии «Пармезан», лучший ресторатор Могилёвской области,
- **Шеко Сергей Владимирович**, генеральный директор горнолыжного комплекса «Лисья гора», г. Москва,
- **Суходолец Евгений Владимирович**, начальник службы общественного питания и торговли ООО Металлопрокатная компания»,
- **Доценты кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, кандидаты технических наук:**

Андреева Ирина Игнатьевна,  
Березнёва Татьяна Валентиновна,  
Болашенко Татьяна Николаевна,  
Лазовикова Любовь Владимировна,  
Пискун Татьяна Ивановна,  
Редько-Бодмер Влада Всеволодовна,  
Стефаненко Наталья Владимировна,  
Кучерова Екатерина Николаевна

### **МАГИСТРАТУРА:**

Специальность: 7-06-0721-03 Производство продукции и организация общественного питания

Профилизация: Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

### **МАГИСТРАТУРА:**

Специальность: 7-06-0721-02 Производство продуктов питания из животного сырья

Профилизация: Технология мясных и молочных продуктов

### **БАКАЛАВРИАТ:**

6-05-0721-03 Производство продукции и организация общественного питания

Профилизация: Технология продукции и организация общественного питания

### **БАКАЛАВРИАТ:**

6-05-0721-02 Производство продуктов питания из животного сырья

Профилизация: Технология мяса и мясных продуктов