#### Объекты профессиональной деятельности

Продукция питания различного назначения; методы, средства испытаний и контроля качества сырья, готовой продукции питания; сетевые и крупные предприятия питания, отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Продукция химической промышленности различного назначения, методы и средства испытаний и контроля качества сырья, готовой химической продукции; методы, приборы определения состава и свойств веществ, материалов.

#### Места работы

Комбинаты обшественного питания. рестораны, кафе, бары, кофейни. Предприятия ПО производству соков, сокосодержащих напитков, предприятия по производству безалкогольных напитков, предприятия производству мясных, консервов, предприятия молочных производству концентратов для детского и функционального питания. Столовые школ, больниц, детских садов.

Нефтеперерабатывающие предприятия, газоперерабатывающие предприятия, нефтемаслозавод, предприятия органических, неорганических веществ и материалов, научно-исследовательские лаборатории, проектные институты.





#### Полезные ссылки

#### Кафедра пищевой биотехнологии

#### Проезд:

Автобус 26, 40, 45, 52, троллейбус 12 остановка «Университет», Автобус 21, 41, 44, 51, 59 троллейбус 4 остановка «Школа»

# Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии

460018, г. Оренбург, пр-т Победы 13, ауд. 3208 (3 корпус, 2 этаж) тел.: 8 (3532) 37-24-65

#### Университетская физико-математическая школа

460018, г. Оренбург, пр. Победы, 13. ауд.1202 Б (1 корпус, 2 этаж) Телефон 8 (3532) 37-24-39, 91-21-37

# **Центр довузовской подготовки «Абитуриент»**

460018, г. Оренбург, пр. Победы, 13. ауд.20719 (20 корпус, 7 этаж) Телефон 8 (3532) 37-24-79

#### Приемная комиссия

460018, г. Оренбург, пр. Победы, 13. ауд.1105 (1 корпус, 1 этаж) Телефон 8 (3532) 37-24-79

E-mail: ppbt@mail.osu.ru www.osu.ru https://vk.com/club112720869



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

ФАКУЛЬТЕТ ПРИКЛАДНОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ И ИНЖЕНЕРИИ







#### КАФЕДРА ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ





г. Оренбург, проспект Победы 13, корпус 3, ауд. 3208, 3215 тел.: 8 (3532) 37-24-65

# **Кафедра пищевой биотехнологии**

Заведующий кафедрой Попов Валерий Павлович кандидат технических наук, доцент

На кафедре преподают 1 доктор технических наук, профессор, 7 кандидатов технических, биологических и сельскохозяйственных наук.

Всего на кафедре работают 10 человек профессорско-преподавательского состава.

#### Шифр, наименование направлений подготовки

#### Бакалавриат

18.03.01 Химическая технология 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

#### Магистратура

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания 18.04.01 Химическая технология

Более подробную информацию можно получить на сайте университета

http://www.osu.ru/doc/636/facult/6120

#### Формы обучения и сроки

#### очная форма обучения:

- бакалавриат сроком 4 года
- магистратура сроком 2 года

#### заочная форма обучения:

- бакалавриат сроком 4 года 6 месяцев
- магистратура сроком 2 года 4 месяца

#### очно-заочная форма обучения:

- магистратура сроком 2 года 4 месяца

#### Перечень вступительных испытаний

#### Бакалавриат

Для лиц, поступающих на базе среднего общего образования:

#### 18.03.01 Химическая технология:

- математика (профильная часть),
- русский язык;
- предмет по выбору (физика или химия, или информатика и ИКТ)

19.03.04 Технология продукции организация общественного питания:

- математика (профильная часть),
- русский язык;
- предмет по выбору (физика или химия, или биология)

Для лиц, поступающих на базе среднего профессионального образования: 18.03.01 Химическая технология:

- теоретические основы химической технологии;
- процессы и аппараты;
- русский язык;

19.03.04 Технология продукции организация общественного питания:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- безопасность жизнедеятельности;
- русский язык;

#### Магистратура

- комплексное тестирование

#### Перечень основных дисциплин

- химия, физика;
- информационные технологии;
- экономика и управление предприятием;
- процессы и аппараты соответствующих производств;
- расчет и конструирование оборудования;
- основы биотехнологии и генной инженерии;
- технология изучаемых производств;
- проектирование предприятий отрасли.

#### Кем ты будешь?

#### Химическая технология:

- руководитель предприятия химических производств;
- главный инженер, химик-технолог;
- начальник цеха, начальник участка, мастер цеха, участка.

### **Технология продукции и организация** общественного питания:

- руководитель предприятия общественного питания;
- заведующий производством, начальник цеха;
- технолог, менеджер, калькулятор, кондитер.

#### Чему научим?

#### Химическая технология:

- разрабатывать химический состав продукции;
- технологиям получения и переработки химических веществ;
- проводить химическую экспертизу веществ;
- проектировать предприятия химических производств;
- контролю качества выпускаемой продукции и исследованию причин брака в производстве.

## Технология продукции и организация общественного питания:

- составлять меню, разрабатывать техникотехнологические карты;
- анализировать качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- проводить научные исследования в области технологии производства продуктов обшественного питания;
- проектировать предприятия общественного питания.