

## **ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ. ГОСУНИВЕРСИТЕТ - УНПК - УВЕРЕННЫЙ ШАГ К УСПЕШНОМУ БУДУЩЕМУ**

Горячая пора наступает для школьников - экзамены не за горами. Кто-то уже определился с будущей профессией, кто-то еще гадает, выбирая из множества направлений свой единственно верный путь. И тут главное не прогадать - сделать ставку на востребованную профессию и, конечно, надежный, проверенный вуз.

### **Качественное образование в надежном вузе**

Уже несколько десятилетий лидирующие позиции на рынке образования региона занимает Орловский Государственный Технический Университет. Весьма высокими темпами учебное заведение динамично развивается: совершенствуется инфраструктура, образовательная, научно-производственная база. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 ноября 2010 г. №1205 Орловский государственный технический университет переименован в Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс». В состав ФГОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК» входят три филиала в Карачеве, Ливнах и Мценске, представительство в Москве, 8 учебных институтов, политехнический колледж, лицей, 10 факультетов, 47 кафедр, лечебно-оздоровительные подразделения. На базе университета созданы и успешно работают 8 региональных научных подразделений отраслевых академий, учебно-методический центр института профессиональных бухгалтеров, региональный центр охраны труда и окружающей среды, Орловский региональный центр Федерации Интернет-образования.

Госуниверситет - УНПК занимает лидирующие позиции в разработке и реализации программы «Индустрия образования». Так, в университете

проводятся научные исследования по направлениям, соответствующим профилю вуза. За последние годы было проведено более 50 международных, республиканских, межвузовских конференций и симпозиумов. Преподаватели и студенты университета ежегодно награждаются премиями, дипломами международных конкурсов и конференций.

Сегодня университет готовит специалистов высшего профессионального образования более чем по 50 специальностям, направлениям и программам подготовки для многих отраслей народного хозяйства: машиностроения и металлообработки, приборостроения, радиоэлектронной, пищевой и легкой промышленности, строительства, городского и автомобильного хозяйства, а также сферы бизнеса, экономики, банковской и правовой деятельности. Качество образования по всем перечисленным направлениям высоко. Что именно выбрать, решать вам. Наш сегодняшний экскурс посвящен факультету пищевой биотехнологии и товароведения - особой гордости университета.

### **Профессия на все времена**

Вот уже более 15 лет Госуниверситет - УНПК выпускает высококлассных специалистов пищевой промышленности в сфере торговли, туризма, гостиничного хозяйства и таможенного дела. Сегодня на факультете представлены все уровни высшего профессионального образования. Обучение проводится по программам магистратуры (2 года), бакалавриата (4 года) и специалиста (5 лет).

На факультете успешно работают три кафедры: технология и товароведение продуктов питания; технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма.

- Все направления востребованы на рынке труда, - рассказывает Галина Михайловна Зомитева, декан факультета пищевой биотехнологии и товароведения. - Еще будучи студентами большинство наших ребят

получают предложения от будущих работодателей. наших выпускников знают далеко за пределами Орловской области. Часто на защиту дипломов приезжают представители предприятий из других регионов, в деканат постоянно поступают предложения с вакансиями. Такой ажиотаж связан не только с отсутствием подобных нашему факультетов в соседних регионах, но и с высоким уровнем знаний наших студентов. По всем специальностям созданы обширные базы для практических занятий. После получения диплома наши студенты готовы к работе и многим дадут фору. Особым спросом сегодня пользуется направление «Туризм». Большинство студентов кафедры подрабатывают в течение учебы, был случай когда удавалось открыть собственную туристическую фирму.

Для ребят на факультете созданы все условия - живется им весело и интересно. Студенческая жизнь буквально бурлит в стенах нашего вуза.

- Большое значение мы уделяем воспитательной работе, стараемся развить творческие способности ребят, - продолжает Галина Михайловна. - Студенты объединяются в художественно-творческие коллективы и клубы: народный хор, кружок балльных танцев и многое другое. Я горжусь нашими ребятами, их жаждой творчества, желанием сделать успешную карьеру. Этой цели подчинен и учебный процесс - проводятся профессиональные конкурсы, фестивали, ярмарки вакансий.

По окончании университета выпускники могут продолжить обучение в аспирантуре и докторантуре. Существует собственный диссертационный совет по защите докторских и кандидатских диссертаций. Наука на факультете живет и активно развивается. Все желающие, начиная со второго курса проводят исследования, занимаются собственными разработками.



Зомитева Галина Михайловна, декан  
факультета, кандидат экономических наук.

Но, пожалуй, самое важное достояние факультета - его преподаватели. Так на трех кафедрах преподают 8 докторов наук, 94% (!) педагогов имеют ученые степени. Опытные педагоги передают ребятам свои знания и, что особенно приятно, создают дружественную атмосферу. На факультете умеют весело и с пользой проводить время, радоваться успехам, постигать образовательные новинки. Орловцы стали лучшими хлебопеками страны. Прекрасным поводом для факультетской радости стал недавний успех одной из его кафедр. О том, что Государственный университет УНПК выпускает высококвалифицированных технологов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, уже давно известно экспертам-пекарям со всей страны. Выпускники вуза с блеском руководят производственным процессом на множестве профильных предприятий.

На кафедре «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» для студентов созданы все необходимые условия. Так, практику студенты проходят на крупнейших в регионе хлебопекарных предприятиях, кондитерских фабриках, мелькомбинатах и комбикормовых заводах. А какой здесь простор для научной деятельности - судите сами. Только профессорско-преподавательским составом кафедры разработано более 40 функциональных и специальных продуктов питания, прошедших апробацию и обеспеченных утвержденной технической документацией. Более 20 из них имеют практическое применение. Новизна

технических решений подтверждена изобретениями. Получено более 70 патентов и авторских свидетельств.

Кафедра принимает участие в государственных академических, отраслевых и межвузовских научных программах, российских и международных научно-практических конференциях и выставках с участием хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий. И почти всегда с подобных мероприятий орловцы возвращаются с победой и заслуженным признанием.



Так, на днях кафедра заняла 1 место в номинации «Инновации в хлебопечении и кондитерском производстве» в престижном конкурсе «Кубок России по хлебопечению».

- Все представленные нами на конкурс разработки - инновационны, - рассказывает Светлана Яковлевна Корячкина, заведующая кафедрой. - Мы сделали ставку на полезность хлеба и постарались расширить его лечебно-профилактические свойства. Причем обогащали его мы только натуральным природным сырьем. Оценить уникальные рецепты орловских пекарей совсем скоро смогут все желающие. 29 апреля в актовом зале университета пройдет

«Конкурс пирога». На сытный и ароматный праздник руководство факультета приглашает абитуриентов и их родителей.

### ЗАПИШИТЕ РЕЦЕПТ

Профессиональные секреты раскрыла Светлана Яковлевна Корячкина, заведующая кафедрой Технологии хлебопекарного кондитерского и макаронного производства Орел ГТУ.

#### Пирожное студенческое

Для теста: мука - 260 гр., маргарин - 130 гр., сахар - 25 гр., картофель отварной протертый - 100 гр., яйца - 40 гр., соль - 25 гр., сахар - 170 гр.

Приготовить песочное тесто, охладить и раскатать в пласт толщиной 0,5 см.

С помощью рюмки нарезать его кругляшками. Разложить печенье на смоченный водой лист, запекать 8-10 минут. Печенье остудить и украсить кремом. Приятного аппетита!

В 2011 году на факультете будет осуществляться набор студентов по следующим направлениям подготовки и специальностям:

#### ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ

- Таможенное дело

#### ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

- Туризм

Профиль подготовки - Технология и организация туроператорских и турагентских услуг.

- Товароведение

Профили подготовки: Светлана Яковлевна Корячкина, доктор технических наук, профессор, заслуженный работник высшей школы РФ, академик Международной Российской академии естествознания.

1. Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле

- Гостиничное дело

Профили подготовки:

1. Гостиничная деятельность
2. Ресторанная деятельность
3. Санаторно-курортная деятельность

- Биотехнология

Профиль подготовки - Пищевая биотехнология

- Продукты питания из растительного сырья

Профили подготовки:

1. Технология хранения и переработки зерна
2. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
3. Технология консервов и пищевых концентратов

- Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки - Технология молока и молочных продуктов

- Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки - Технология организации ресторанного дела

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ**

Продукты питания из растительного сырья

Продукты питания животного происхождения

Технология продукции и организация общественного питания.

**ГОРЯЧИЙ ТЕЛЕФОН**

Консультация для абитуриентов и их родителей (4862) 41-77-77

*Анастасия ВАРДАНИЯ*

**Вардания, Анастасия. Факультет пищевой биотехнологии и товароведения. Госуниверситет - УНПК - уверенный шаг к успешному будущему / А. Вардания // Комсомольская правда.- 2011.- 22 апреля.**