

Кафедра технологии и организации общественного питания

Одной из старейших кафедр института является кафедра, традиционно готовившая специалистов в области общественного питания – первоначально – инженеров-технологов общественного питания, а позже, с учетом современных веяний – бакалавров по направлению «Технология и организация общественного питания» и по направлению «Гостиничное дело».

После открытия Ленинградского филиала в 1979 году она была позиционирована как «Кафедра специальных и технических дисциплин», в силу огромного количества специальных инженерных дисциплин, читаемых студентам, а позднее переименована в кафедру «Технологии и организации общественного питания» с выделением инженерной составляющей в отдельную структуру.

С момента открытия института специальность инженера-технолога общественного питания была одной из наиболее востребованных у абитуриентов, так как общественное питание в стране, и, конечно же, в Красноярске играло огромную роль: каждая фабрика, завод, любое производственное объединение, учебное заведение имело свой комбинат питания, для нормальной работы и обслуживания которых требовались грамотные, молодые, инициативные специалисты. И спрос на них был очень велик! Доказательством этому служит только тот факт, что до 2000 годов кафедра ежегодно выпускала 150-200 инженеров – технологов в год, которые руководили работой предприятий питания не только города Красноярска и Красноярского края, но и Сибири в целом!

Деятельность выпускников кафедры ориентировалась на обеспечение эффективного функционирования сложнейшего механизма комбинатов питания не только общедоступного, но и закрытого типа.

И сейчас кафедра идет в ногу со временем и ведет подготовку бакалавров и магистров в сфере индустрии питания и гостеприимства: сейчас реализуются образовательные программы в рамках бакалавриата и магистратуры по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и 43.03.03 «Гостиничное дело».

Поскольку современный рынок труда испытывает дефицит высококвалифицированных специалистов способных руководить и развивать индустрию питания на кафедре предполагается открытие новой магистерской программы в рамках направления подготовки 43.03.03 и развитие уже существующего направления 19.04.04.

С целью дальнейшего развития научного потенциала выпускников нашей магистратуры кафедра планирует открытие программы аспирантуры 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Преподаватели кафедры в своей работе не просто давали азы того или иного предмета, но и тесно увязывали учебный материал с особенностями сибирского региона. Научные исследования преподавателей ориентированы на основные проблемы отрасли в регионе. Основными направлениями являются: изыскание новых ресурсов повышения качества товаров народного потребления, эффективности производства продуктов питания; рациональное использование традиционного местного дикорастущего и культивируемого сырья в питании

различных групп населения; разработка научных концепций коррекции рационов питания населения Севера; совершенствование школьного питания. В рамках этих тем защищено семь кандидатских и 4 докторских диссертации.

Кафедра активно сотрудничает с родственными вузами страны, с НИИ медицинских проблем Севера СО РАН, пищевыми и перерабатывающими предприятиями города и края. С администрацией Красноярска разработана программа и ведется дальнейшая работа по теме «Совершенствование школьного питания на основе индустриализации»; разработаны рационы питания, обоснованы основные положения организации питания и спроектирован блок питания ТИМ «Бирюса»; Ванкорнефть пользуется рационами питания, специально разработанными для своих работников-вахтовиков. Встретили Универсиаду «Молочные бары» в школьных столовых г. Красноярска, призванные вырастить поколение здоровых школьников.

А участие членов кафедры в решении проблем питания коренного и пришлого населения Севера и Крайнего Севера началось еще в 1980 году, когда были подписаны первые договоры о творческом сотрудничестве с НИИ медицинских проблем Севера СО РАН. Десятки совместных экспедиций с целью изучения традиционного питания коренных северных народностей и фактического питания пришлого населения, в том числе организованных коллективов, проживающих, обучающихся и работающих в районах Севера, исследование школьного питания в северных регионах позволили на государственном уровне сформировать рекомендации по улучшению питания данных групп населения с целью формирования здорового поколения.

И впервые в нашей стране была описана с технологической точки зрения национальная кухня коренных Северных народностей сибирского Севера.

В целях более полной взаимозависимости учебных проблем с реальной практикой кафедра проводила ежегодную практику своих студентов в лучших предприятиях общественного питания г. Красноярска и других городов края, обобщая полученные знания в курсовых и дипломных работах.

В настоящий момент это одна из наиболее остепененных кафедр института.

Выпускники кафедры востребованы в регионе, работают на предприятиях индустрии питания различных форм собственности, в вузах и техникумах, государственных структурах.