

Слайд 1

Здравствуйте! Меня зовут _____ *Фамилия, Имя* _____, когда-то я учился в этой школе, а ныне являюсь студентом Факультета пищевых производств Самарского государственного технического университета.

Слайд 2: На кого учиться?

Когда-то передо мной тоже стоял вопрос «Кем быть?» и меня привлекло направление «Технология продукции и организация общественного питания». Учатся здесь 4 года. А после выпуска студенты этого направления получают квалификацию «бакалавр». Данное направление весьма актуально, особенно в крупных городах.

Слайд 3: Где работать?

После выпуска имеются достаточно широкие перспективы трудоустройства на предприятия общественного питания и пищевой промышленности не только в Самаре и Самарской области, но и в соседних регионах, а также в Москве, Санкт-Петербурге и Краснодарском крае, где предприятия общественного питания пользуются большим спросом.

Слайд 4

Кроме того, выпускники могут устроиться в санитарно-эпидемиологическую службу, органы стандартизации и сертификации товаров и услуг или в научно-исследовательские организации.

Слайд 5: кем работать?

После завершения обучения выпускники могут занять руководящие должности: мастер, заведующий производством

Слайд 6

Метрдотель или управляющий кафе, баром и рестораном

Слайд 7

Товароведом-экспертом и заведующим лабораторией

Слайд 8

А на крупных производствах – инженером, технологом, или начальником отдела качества

Слайд 9: ЕГЭ

Для поступления требуется сдать ЕГЭ по профильной математике, русскому языку и химии.

Для помощи школьникам в подготовке к химии и для любознательных на факультете работает школа молодого пищевода. Первые занятия пройдут в январе.

Слайд 10: Сколько мест?

В 2017 году на направлении «Технология продукции и организация общественного питания» 22 бюджетных места.

Слайд 11: Средний и проходной балл

Средний балл высокой – 170-190. А проходной балл – чуть выше 140. Но надо стремиться набрать по ЕГЭ как можно больше баллов, чтобы повысить свои шансы на поступление и занять

как можно более высокое место в конкурсе на направление.

Слайд 12: Занятия

Мы изучаем множество различных дисциплин. Они проходят как в форме лекций, так и в виде практических занятий и семинаров, где мы выступаем с докладами, решаем задачи и выполняем творческие задания для закрепления темы. Также у нас есть лабораторные занятия. На некоторых лабораторных занятиях результат можно даже попробовать.

Слайд 13

Мы учимся определять качество не только с помощью химии, но на цвет, вкус и аромат и поэтому узнаем много нового и интересного о привычных, окружающих нас продуктах.

Слайд 14

А некоторые продукты мы учимся готовить сами, изучая технологию приготовления кухонь народов мира и специальных блюд. Именно в конце таких занятий мы пробуем, что у кого и как получилось.

Слайд 15

Во время обучения мы несколько раз проходим практику на различных предприятиях. Мы были на ознакомительной экскурсии на таких крупных предприятиях, как Балтика, Сам-по; а после 3 курса студенты практикуются в кафе и ресторанах, где знакомятся с производством. Практику можно проходить не только в Самаре, но и в своем городе. Некоторые ребята уезжали на практику в Краснодарский край, Крым и другие регионы.

Слайд 16: Защита диплома

Обучение заканчивается торжественной защитой диплома, где выпускники представляют блюда, приготовленные по разработанным ими технологиям и рецептурам. На защите присутствуют потенциальные работодатели, поэтому можно сразу же зарекомендовать себя и получить приглашение к работе.

Слайд 17: Кулинарный конкурс

Помимо занятий, у нас проходят кулинарные конкурсы, где каждый участник может продемонстрировать не только свои кулинарные способности, но и творчество и сообразительность. Участники готовят на заранее заданную тематику блюдо, презентуют его и рассказывают о нем: из чего оно сделано, чем полезно, как сделано. В прошлый раз тематикой конкурсов была новогодняя кухня, молекулярная гастрономия и русская кухня.

Слайд 18: Научная деятельность

Помимо основной учебы, некоторые ребята занимаются научной деятельностью – они разрабатывают продукты питания с заданными свойствами, в том числе занимаются питанием для космонавтов и другими специальными видами питания.

Слайд 19

Помимо приготовления этих блюд, обязательной составляющей является анализ их качества

и соблюдения процессов приготовления. Только так можно разработать совершенно новую вкусную и здоровую пищу.

Слайд 20

Наука – это не только лаборатории и библиотеки. Студенты-ученые выступают с докладами в различных научных конференциях, проходящих в Москве, Краснодаре и других городах, общаются с известными отечественными учеными

Слайд 21: Свободное время

Также в свободное от учебы время творческие ребята принимают участие в СТЭМе – танцуют, поют, ставят различные номера и выступают в КВН. А в декабре у нас проводится красочный бал-маскарад.

Слайд 22: Инфраструктура

У университета развитая инфраструктура: иногородним студентам предоставляется 4 общежития, В студенческом городке есть большой спорткомплекс, где можно заниматься различными видами спорта, а также бассейн. Раз в год можно отдохнуть в санатории-профилактории, а на посвящение мы выезжаем на веревочные курсы на базу отдыха «Политехник».

Слайд 23: День открытых дверей

Узнать побольше об университете можно на дне открытых дверей. Он проводится ежегодно в феврале-марте. У факультетов есть дополнительные дни. У факультета Пищевых производств день открытых дверей пройдет в воскресенье, 11 декабря, в 11:00 по адресу: ул. Куйбышева, 153 – учебный корпус № 2.

Слайд 24: Контакты

Если возникают вопросы, то можно связаться с сотрудниками кафедры «Технология и организация общественного питания», позвонив по телефону или отправив сообщение по e-mail. Также на нашем сайте есть рубрика «Вопрос-ответ».

Слайд 25: Спасибо за внимание!

На этом я заканчиваю свой доклад, благодарю вас за внимание и приглашаю посетить день открытых дверей. Приходите, будем рады принять вас в свою дружную студенческую семью!

Слайд 26 (дополнительный):

Кроме направления «Технология продукции и организация общественного питания у нас на факультете также есть Биотехнология, где студенты занимаются выращиванием кисломолочных бактерий и дрожжей, и направление «Продукты питания из растительного сырья». На этом направлении есть профиль по технологии производства хлеба и кондитерских изделий и по производству пива, вина и напитков.