

# **АТУ (Алматинский Технологический Университет)**

## **Общая информация**

Алматинский Технологический Университет (АТУ) — один из ведущих вузов Казахстана в области пищевых технологий, легкой промышленности и гостеприимства. Университет был основан в 1957 году и на протяжении десятилетий готовит специалистов по различным направлениям индустрии питания и переработки. В составе АТУ функционируют учебно-производственные лаборатории и учебные цеха, в которых студенты проходят практическое обучение.

## **Цеха и организация работы**

### **Мясоколбасный цех**

- Основные процессы: первичная и вторичная обработка мяса, разделка туш, обвалка, приготовление мясных полуфабрикатов (котлеты, тефтели, зразы), а также производство колбас и сосисок.
- Колбасный участок включает этапы засолки, созревания, шприцевания, термической обработки и охлаждения продукции.
- Оборудование: мясорубки, фаршемешалки, куттеры, шприцы, коптильные камеры, холодильные установки.

### **Хлебобулочный цех**

- Производство различных видов хлеба, булочек, сдобы.
- Используется тестомесильное, расстойное и печное оборудование.
- Контроль расстойки, формовки и выпечки.

### **Макаронный цех**

- Изготовление макаронных изделий: рожки, спирали, лапша.
- Применяется экструзионное и сушильное оборудование.
- Контролируется влажность и структура продукта.

## Консервный цех

- Подготовка овощей и фруктов, стерилизация, укупорка.
- Изготовление джемов, компотов, маринадов.
- Используются автоклавы, парогенераторы, фасовочные линии.

## Персонал

- Руководители цехов, технологи, мастера-наставники, лаборанты.
- Строгое соблюдение санитарных норм.
- Работа организована по учебному графику с ротацией студентов по цехам.

Практика в АТУ дала возможность ознакомиться с учебно-производственным процессом подготовки специалистов. Каждый цех представляет собой современную учебную площадку с полноценной производственной структурой. Опыт, полученный в ходе практики, позволил лучше понять технологические процессы и требования к качеству на разных этапах пищевого производства.



## **Гостиница Laureate**

**Общая информация** Гостиница Laureate имеет ресторан, ориентированный на туристов и корпоративных гостей. Формат — европейская кухня, банкетное обслуживание.

### **Организация работы**

- Зоны: горячий и холодный цеха, бар, банкетный зал, кондитерский
- Современное оборудование
- Меню — европейская и казахская кухня с элементами фьюжн

### **Обслуживание**

- Обслуживание официантами
- Система бронирования, работа с банкетами

### **Персонал**

- Шеф-повар, линейные повара, официанты, администраторы, кондитеры
- Внутренние стандарты сервиса и дресс-код
- Профессиональные тренинги и обучение

### **Личное участие**

- Наблюдение за подготовкой блюд
- Ознакомление с сервировкой и подачей блюд

Работа в гостиничном ресторане раскрыла высокий уровень сервиса и профессионализма в индустрии гостеприимства.

## **ТОО "Цин-Каз"**

**Общая информация** ТОО "Цин-Каз" — это современное предприятие, специализирующееся на переработке сельскохозяйственного сырья. Основано в начале 2000-х годов, предприятие зарекомендовало себя как поставщик качественной консервированной продукции. Основные направления — переработка, консервирование и фасовка овощей и фруктов.

**Основные продукты** томатная паста, маринованные овощи, кетчупы, соусы, салаты

### **Организация работы**

- Производственные зоны: приёмка и хранение сырья, сортировка, мойка, подготовка (очистка, нарезка), стерилизация тары, варка, фасовка, укупорка, маркировка и складирование готовой продукции.
- Особое внимание уделяется стерилизации банок и бутылок перед заливкой продукции. Для этого используются парогенераторы и моечные машины, обеспечивающие санитарную безопасность.
- Используется промышленное оборудование: автоклавы, стерилизаторы, линии упаковки, дозаторы, укупорочные и этикетировочные машины.
- Продукция фасуется в стеклянные банки, пластиковые бутылки и пакеты

### **Технологический процесс**

- Сырье поступает от фермеров, сортируется вручную
- Этапы технологического процесса включают: тщательную мойку овощей и фруктов, их сортировку и нарезку по технологическим требованиям; термообработку (в зависимости от продукта — бланширование, варка, пастеризация); стерилизацию готовой продукции в автоклавах; герметичную упаковку с последующей маркировкой и хранением.
- Контроль качества ведётся на каждом этапе

## Персонал

- Рабочие цеха, операторы оборудования, технологи, ОТК
- Сменная работа, соблюдение всех норм санитарии и техники безопасности

Практика в ТОО "Цин-Каз" позволила понять специфику пищевой промышленности и важность соблюдения стандартов при массовом производстве.

