



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Программа бакалавриата

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология и управление в секторе HoReCa

Владивосток

2023

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО), реализуемая Федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/Технология и управление в секторе HoReCa, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 1047 от 17.08.2020.

Направленность ОПОП ВО ориентирована на:

область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников, на которую ориентирована программа:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

40 контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции.

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

технологический;

организационно-управленческий;

проектный;

научно-исследовательский;

объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания;

технологическое оборудование предприятий сектора HoReCa;

сетевые и крупные предприятия индустрии питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

кейтеринговые услуги гражданам, предприятиям, организациям.

Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающихся и требования к результатам освоения ОПОП ВО.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

Трудоемкость ОПОП ВО: 240 зачетных единиц.

Срок реализации образовательной программы: 4 года

Цель ОПОП ВО – инженерная подготовка высококвалифицированных кадров, способных принимать инновационные инженерные и технологические решения в секторе HoReCa, развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, образовательная программа «Технология и управление в секторе HoReCa», определяющих способность выпускника к активной общественной и профессиональной деятельности или продолжению образования.

В задачи программы входит подготовка высококвалифицированных специалистов, владеющих теоретическими и практическими знаниями в области разработки концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; внедрения новых видов сырья, инновационного оборудования, высокотехнологичных производств; организации процессов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов, характерных для стран Европы, Америки и АТР; организации управления технологическими процессами и процессами обслуживания посетителей предприятий питания сектора HoReCa; разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и

безопасности продукции; осуществления контроля и оценки результатов проектирования предприятий питания сектора HoReCa; маркетинговых исследований товарных рынков: сырья, оборудования, питания.

Перечень профессиональных стандартов:

1. 22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный N 59004)
2. 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 года, регистрационный N 37510)
3. 40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014 г. № 121н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 г., регистрационный № 31692), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230)

ОПОП ВО реализуется: с частичным применением электронного обучения (далее – ЭО) и (или) с частичным применением дистанционных образовательных технологий;

на государственном языке.

Специфические особенности ОПОП ВО: Согласно Прогнозу долгосрочного социально-экономического развития РФ до 2030 года важная роль отводится повышению качества жизни граждан, при этом акцент делается на предоставление населению качественных услуг, в том числе услуг индустрии питания. Для осуществления этой задачи необходимы высококвалифицированные кадры, способные обеспечить качество и доступность услуг сектора HoReCa. Развитие техники в настоящее время приводит к широкому использованию новых подходов в науке и практике, разработке принципиально новых технологий в различных отраслях.

Технический прогресс в индустрии питания направлен не только на совершенствование технологий традиционных продуктов и созданию продуктов нового поколения, но и к разработке технологических решений для быстрого приготовления и длительного хранения продукции индустрии питания. Это инновационные и прогрессивные технологии в индустрии питания (молекулярная кухня, технологии Cook&Chill, Cook&Freeze, Cook&Hold и др.). Во всем мире и в нашей стране ощущается недостаток в квалифицированных кадрах, способных плодотворно работать в сфере технологии и организации индустрии питания, в частности в секторе HoReCa. Развитие инноваций в индустрии питания, связанных с внедрением прогрессивных технологий приготовления кулинарной продукции и обслуживания посетителей, требует привлечения специалистов с необходимыми инженерными, технологическими, организационно-управленческими навыками, что позволяет считать это направление одним из перспективных и востребованных.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, образовательная программа «Технология и управление в секторе HoReCa» ориентирована на практико-ориентированное обучение.

Партнеры и эксперты, участвующие в реализации программы: ООО «Арника-холдинг», ООО «Биопродукт», ООО «ДВ-эксперт», РБО «Репаблик», Ресторан «Zuma», Сеть ресторанов «Токуо», Сеть грузинских ресторанов «Супра», ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», Базовая кафедра «Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE», ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления».

Спектр дисциплин (Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов, Основы технологии продукции индустрии питания, Особенности технологии ресторанной продукции, Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa, Технология продукции и организация специальных видов питания, Национальные традиции питания народов России и славянских народов, Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания) и практик базовой части обусловлен спецификой профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания, которые должны иметь фундаментальную базу и широкой кругозор, необходимые для успешного усвоения дисциплин вариативной части.

Выбор дисциплин (Технология производства функциональных продуктов питания, Системное проектирование предприятий сектора HoReCa, Фудстайлинг ресторанной продукции, Инновационные технологии пищевых производств, Бизнес-процессы в ресторанной индустрии) и практик вариативной части, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления подготовки специалистов, определяемой содержанием базовой части; получением дополнительных умений, знаний и навыков, необходимых для решения технологических, исследовательских, организационных, маркетинговых и проектных задач.

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов.

ДВФУ формирует свою воспитательную систему в соответствии со своей спецификой, традициями, стратегическими приоритетами развития Дальнего Востока и миссией университета в Азиатско-Тихоокеанском регионе, мировом образовательном пространстве, представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности на современном этапе развития университета.

Научный руководитель ОП ВО

Л.В. Левочкина, профессор базовой
кафедры пищевой и клеточной
инженерии

Руководитель ОП ВО

А.Н.Чернышова,
доцент базовой кафедры
пищевой и клеточной инженерии