



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 магистратуры

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Инновационный ресторанный инжиниринг

Владивосток
2023

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

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 среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: организация и управление научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками (НИОКР); проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок);

– *тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:*

- технологический;
- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий;
- проектный.

объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения; технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и оснащенные высокотехнологичным оборудованием, испытательные центры качества продукции, научно-исследовательские институты; высшие учебные заведения с родственными специальностями; проектные организации по проектированию предприятий общественного питания; комбинаты питания по выпуску специальных рационов питания узконаправленного назначения.

Направленность программы определяет предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающихся и

требования к результатам освоения ОПОП ВО.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: магистр.

Трудоемкость ОПОП ВО: 120 зачетных единиц.

Срок реализации образовательной программы: 2 года.

Цель ОПОП ВО - развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, получение знаний и навыков в области: инновационного технологического инжиниринга в сфере общественного питания, формирования материально-технической базы предприятий общественного питания, оптимизации технологических процессов, внедрения инноваций, организации предприятий, управления качеством в общественном питании и др.

В задачи программы входит подготовка конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в области сквозных видов профессиональной деятельности в промышленности, способных решать следующие профессиональные задачи: проектировать, организовывать, осуществлять расчет и подбор современного технологического оборудования, планировать и управлять технологическими процессами производства кулинарной продукции; осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов и параметров технологических процессов, качества готовой продукции; разрабатывать новые виды продукции общественного питания; совершенствовать процессы обслуживания на предприятии; обеспечивать экономическую эффективность производства; заниматься бизнес-планированием и техническим оснащением предприятий общественного питания различных типов. Выпускники магистерской программы могут реализовать себя в следующих сферах профессиональной деятельности: предприятия общественного питания; консалтинговые инженерные компании; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; торгово-производственные компании и т.п.

Перечень профессиональных стандартов:

22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. N 329н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный N 59004.

33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года, регистрационный N 37510.

40.008 Профессиональный стандарт «Специалист по организации и управлению научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами», утвержденный приказом Министерства труда и социальной

защиты Российской Федерации от 11 февраля 2014 года N 86н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 года, регистрационный N 31696.

40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014 года N 121н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 года, регистрационный N 31692.

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: В Приморском крае важная роль отводится повышению качества жизни, общественному питанию и предоставлению качественных услуг в данной сфере. Для осуществления этой деятельности необходимы высококвалифицированные кадры, способные обеспечить качество и доступность сферы услуг питания. Выпускники образовательной программы «Инновационный ресторанный инжиниринг» всегда востребованы на ведущих предприятиях отрасли и пищевой промышленности, таких как: Ресторан «Novik Country Club»; ООО «РестоМастер»; Кафе пекарня «Limoncello»; ООО «Кафе Экватор»; ООО «Ратимир»; АО «Молочный завод «Уссурийский»; АО «Владхлеб»; ООО Торговый дом «Приморский кондитер»; ООО «Истрой»; Торговый комплекс ГБУ «Хозяйственное управление администрации края»; Ресторан «Семь футов»; ООО Хладокомбинат «Полюс» и др.

Партнеры и эксперты, участвующие в реализации программы ООО «Арника», ООО «Оборудование-Сервис»

По образовательной программе предусмотрено модульное обучение.

Спектр дисциплин общешкольного модуля (Управление научно-технологическими проектами, Товароведение и экспертиза пищевых систем, Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов, Управление цифровой трансформацией (CDTO)), Модуля Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов) (Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества), Modern food engineering (Современная пищевая инженерия), Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)), Профессионального модуля (Высокотехнологичные производства продуктов питания, Функциональная кухня. Креативные технологии обработки пищевых продуктов, Современное фасовочно-упаковочное оборудование и брендинг, Ресторанный инжиниринг, Технологии специализированных продуктов индустрии питания) и практик *базовой части* обусловлен спецификой профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного

питания и способствует освоению универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Выбор дисциплин профессионального цикла обоснован их необходимостью и достаточностью для формирования профессиональных компетенций выпускника с учетом запросов работодателей. В учебном плане по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предлагаются к изучению следующие дисциплины в части, формируемой участниками образовательных отношений профессионального модуля: Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания/ Основные принципы проектирования предприятий общественного питания, Инвестиционные проекты в индустрии питания/ Современное оборудование предприятий общественного питания; Проектирование производственных процессов в технологиях ресторанной продукции/ Инжиниринговые решения в области проектирования предприятий общественного питания; Сенсорный анализ в ресторанной индустрии / Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии производства ресторанных продуктов / Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания и практик в части, формируемой участниками образовательных отношений, их необходимость и достаточность обусловлены возможностью расширения и углубления профессиональных навыков, а также формирования профессиональных компетенций в области разработки инжиниринговых решений, проектирования и оснащения предприятий общественного питания, обработки, переработки и хранения пищевого сырья на предприятиях питания; контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научных исследований продукции питания и разработки новых высокотехнологичных производств продукции питания.

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

Руководитель ОП ВО

Т.А. Ершова