

Аннотация
образовательной программы высшего образования
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направленности (профиля подготовки/специальности):
19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Институт (кафедра), реализующие ОП: Торгово-экономический институт,
кафедра технологии и организации общественного питания

Разработчики образовательной программы:

- 1) д-р экон. наук, профессор, проректор-директор ТЭИ Александров Ю.Л.
телефон: 83912062421, e-mail: YAleksandrov@sfu-kras.ru;
- 2) д-р пед. наук, доцент, и.о. декана ТТФ, зав. кафедрой ТООП Камоза Т.Л.
телефон: 83912062455, e-mail: tat.kamoza@yandex.ru;
- 3) канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП Евтухова О.М.
телефон: 83912062446, e-mail: evtukhova22@mail.ru;
- 4) канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры ТООП Изосимова И.В.
телефон: 83912062439, e-mail: irinazos@yandex.ru;
- 5) канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры ТООП Никулина Е.О.
телефон: 83912062482, e-mail: 2017141@mail.ru;
- 6) Представитель работодателя: директор ООО «Кулинар» – Г.Н. Зенич
телефон: 2327413

Форма обучения: очная, заочная, по индивидуальному плану.

Краткая характеристика ОП:

Цель (миссия) ОП: целью (миссией) образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела) является создание студентам условий для формирования общекультурных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику быть конкурентоспособным на рынке труда и успешно осуществлять профессиональную деятельность в области индустрии питания.

В области воспитания целью ОП бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и

социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Сроки освоения. Срок освоения ОП в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет по:

- очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;
- заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;
- индивидуальному учебному плану по заочной форме обучения на базе профильного среднего профессионального образования составляет 4 года. При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Общая трудоемкость. Трудоемкость освоения студентом ОП Трудоемкость освоения студентом ОП вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению, за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП.

Применение ЭО и ДОТ. Электронные образовательные ресурсы разработаны по следующим дисциплинам: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Банкетты и приемы, Информатика, История кулинарного искусства, Неорганическая химия, Органическая химия, Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания, Физическая и коллоидная химия, Химия пищевых продуктов.

Реализация в сетевой форме: нет.

Реализация части/всех дисциплин на иностранном языке: нет.

Конкурентные преимущества для выпускника: Данная программа бакалавриата имеет актуальную направленность и уникальный формат обучения. Программа создана в процессе сотрудничества с работодателями. Содержание программы соответствует насущным потребностям работодателей (крупных ресторанов города), что позволяет выпускникам быстро включаться в рабочие процессы предприятия общественного питания.

Трудоустройство. Выпускник может открыть своё предприятие общественного питания или работать: поваром, шеф-поваром, су-шефом, начальником цеха, заведующим производством, технологом, сотрудником научно-исследовательской лаборатории, работником торговых организаций, реализующих торгово-технологическое оборудование, может реализовывать свои знания в инспекционных службах по контролю и сертификации услуг индустрии питания.

Сведения о ППС. Доля ППС с учеными степенями и / или званиями (остепененность) составляет 82,8 %, доля ППС с базовым образованием (по читаемым дисциплинам) 100%.

Стратегические партнеры (при наличии). Рестораны и кафе Красноярска «В. В. Владимиров и К^о» («Калинка-малинка», «Масленица», «Али-Баба», «Микс-патио», «Ермак», «Гарем», «Султан-Сулейман», «Бахор», «Барин», «Столовая №2», «Красная палатка», «Шатер», «Хозяин тайги», «Н. Г. Гадаловъ», «Океан-Гриль», «Черное море», «Одесса-Мама»); Ресторанный холдинг Bellini Group (гастропаб «Свинья и бисер», кафе холл «Крем», «Перцы»); ООО «Торговый дизайн»; ООО «Яр Фуд».

Вносимые в период реализации ОП изменения: нет.