

**Аннотация**  
**образовательной программы высшего образования**  
направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
магистерской программы 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для  
рационального и сбалансированного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.04.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»

Код и наименование направленности (профиля подготовки/специальности):  
19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и  
сбалансированного питания»

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) д-р с.-х. наук, профессор, профессор кафедры ТООП Иванова Г.В.  
телефон: 83912062446, e-mail: 2057061@mail.ru;
- 4) канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры ТООП Г.А. Губаненко  
телефон: 83912062417, e-mail: gubanenko@list.ru;
- 5) канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры ТООП Никулина Е.О.  
телефон: 83912062482, e-mail: 2017141@mail.ru;
- 6) Представитель работодателя: канд. техн. наук, шеф-повар, бар  
«Барбарис», ИП Кудреватых С.А. – Д.А. Гончаров  
телефон: 89082052791

Форма обучения: очная, заочная

Краткая характеристика ОП:

*Цель (миссия) ОП.* Цель (миссия) ОП: образовательная программа реализуется СФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания) в целях создания студентам условий для приобретения необходимого уровня знаний, умений, навыков, опыта деятельности для осуществления профессиональной деятельности.

В области воспитания целью ОП магистра по направлению подготовки 19.04.04 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 – 2 года;
- заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий – 2,5 года.

*Общая трудоемкость.* Трудоемкость освоения студентом ОП вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 120 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: Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции; Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП; История и методология науки о пище; Пищевая биотехнология.

*Реализация в сетевой форме:* нет.

*Реализация части/всех дисциплин на иностранном языке:* нет.

*Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья* – частично адаптирована.

Конкурентные преимущества для выпускника: востребованность на рынке, четкость и структурированность труда.

Трудоустройство. Магистр, имеющий специализацию в сфере общественного питания, может открыть своё предприятие общественного питания или работать: директором, управляющим и т.д. Заняться научно-исследовательской и преподавательской деятельностью. Продолжить образование в аспирантуре.

Сведения о ППС. Доля ППС с учеными степенями и / или званиями (остепененность) составляет 95 %, доля ППС с базовым образованием (по читаемым дисциплинам) 100%.

Стратегические партнеры (при наличии). Рестораны и кафе Красноярска «В. В. Владимиров и К<sup>о</sup>» («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.