

## **Аннотация образовательной программы высшего образования**

Направление подготовки (специальность): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки/специализация: 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

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

Разработчики образовательной программы высшего образования:

- 1) Александров Ю.Л., и. о. директора Торгово-экономического института;
- 2) Камоза Т.Л., зав. кафедрой технологии и организации общественного питания;
- 3) Евтухова О.М., доцент кафедры технологии и организации общественного питания;
- 4) Изосимова И.В., доцент кафедры технологии и организации общественного питания;
- 5) Никулина Е.О., доцент кафедры технологии и организации общественного питания;
- 6) Представитель работодателя: Г.Н. Зенич, директор ООО «Кулинар».

Форма обучения: очная.

Ориентированность программы: прикладной бакалавриат.

Краткая характеристика ОП ВО:

Цель (миссия) ОП ВО:

Миссия образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанной деятельности состоит в подготовке бакалавров, способных осуществлять производственно-технологическую, организационно-управленческую деятельности, связанные с предприятиями индустрии ресторанного бизнеса

В области воспитания цель ОП ВО является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, самоорганизации, самообразованию, трудолюбию, ответственности, гражданственности, умению работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные

различия, коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Срок освоения. Срок освоения ОП ВО 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.
- Общая трудоемкость. Трудоемкость освоения студентом ОП ВО вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, 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 ВО. Объем программы бакалавриата по очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Применение ЭО и ДОТ: при реализации ОП ВО по данному направлению не применяются ЭО и ДОТ.

Реализация в сетевой форме: реализация ОП ВО по данному направлению подготовки в сетевой форме не производится.

Реализация части/всех дисциплин на иностранном языке: реализация ОП ВО по данному направлению подготовки осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

Конкурентные преимущества для выпускника: данная программа бакалавриата имеет актуальную направленность. Программа создана в процессе сотрудничества с работодателями. Содержание программы соответствует необходимым потребностям работодателей (ресторанов города), что позволяет выпускникам быстро включаться в рабочие процессы предприятия ресторанного бизнеса.

Трудоустройство. Выпускник образовательной программы может работать на предприятиях ресторанного бизнеса: поваром, шеф-поваром, су-шефом, начальником цеха, заведующим производством, технологом, работником торговых организаций, реализующих торгово-технологическое оборудование.

Сведения о ППС. Доля ППС с учеными степенями и / или званиями (остепененность) составляет 78,82 %, доля ППС с базовым образованием (по читаемым дисциплинам) 88,51 %.

Стратегические партнеры (при наличии). Рестораны и кафе города Красноярска: ООО «Ваниль», ООО «Бар Булгаков», ООО «Кулинар», ресторанный холдинг Bellini Group (гастропаб «Свинья и бисер», кафе холл «Крем», «Перцы»), ООО «Торговый дизайн», ООО «Ярфуд-Сервис», ООО «АРТЕЛЬ-кондитеръ», МП «Школьный комбинат питания», АО «Санаторий «КрасноярскоеЗагорье».