

## **Аннотация образовательной программы высшего образования**

Направление подготовки (специальность): 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Магистерская программа: 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

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) Иванова Г.В., профессор кафедры технологии и организации общественного питания;
- 4) Губаненко Г.А., профессор кафедры технологии и организации общественного питания;
- 5) Никулина Е.О., доцент кафедры технологии и организации общественного питания;
- 6) Представитель работодателя: Гончаров Д.А., шеф-повар ООО «Такмак отель 2008»

Форма обучения: очная, заочная.

Ориентированность программы: академическая магистратура.

Краткая характеристика ОП ВО:

Цель (миссия) ОП ВО.

Цель ОП ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания состоит в подготовке магистров, способных осуществлять научно-исследовательскую и производственно-технологическую деятельности, связанные с предприятиями индустрии питания коммерческой и социальной направленности, использовать полученные в процессе научно-исследовательской деятельности результаты для решения практических задач.

В области воспитания целью ОП ВО 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, умению работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Сроки 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 – 2 года;
- заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий – 2,5 года.

Общая трудоемкость. Трудоемкость освоения студентом ОП ВО 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 ВО.

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: востребованность на рынке, четкость и структурированность труда.

Трудоустройство. Выпускник образовательной программы может занимать руководящие должности в предприятиях индустрии питания коммерческой и социальной направленности; работать в научно-исследовательских пищевых лабораториях, инспекционных службах по оценке качества и безопасности пищевых продуктов, а также продолжить образование в аспирантуре.

Сведения о ППС. Доля ППС с учеными степенями и / или званиями (остепененность) составляет 96,92%, доля ППС с базовым образованием (по читаемым дисциплинам) 87,43%.

Стратегические партнеры. ООО «Крабы», ООО «Харэкс», ООО «ПРОГРЕСС Сибирь», ООО «Брюгге», ООО «Бар Булгаков», ООО «Брюгге центр», ООО «Рублевочка», ООО «АРТЕЛЬ-кондитеръ», ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», институт пищевых производств.