



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Передовая инженерная школа
«Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

«УТВЕРЖДАЮ»

Врио директора школы

 О.М. Сон

«7» марта 2025 г.

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

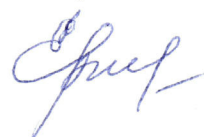
Наименование образовательной программы	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Технология и управление в секторе HoReCa
Руководитель образовательной программы	Чернышова Анна Николаевна, кандидат технических наук, доцент тел. +7 902 555 83 45 e-mail: chernyshova.an@dvfu.ru
Руководитель научного содержания образовательной программы	Ершова Татьяна Анатольевна, заведующий базовой кафедрой пищевой и клеточной инженерии, кандидат технических наук, доцент тел. +7 914 704 90 84 e-mail: ershova.ta@dvfu.ru
Подразделение – держатель программы	Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем», Факультет агропищевых технологий и пищевой инженерии, Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
Количество бюджетных мест / количество договорных мест	20 / 0
Форма обучения	очная
Язык реализации	русский
Срок обучения	4 года
Описание программы	Студенты программы получают знания и навыки, позволяющие с легкостью управлять любым звеном индустрии HoReCa – ресторанами, отелями, кафе и другими объектами общественного питания, изучат практические навыки управления фудсервисом, изобретательством в меню и создании уникального клиентского опыта, изучат инновационные подходы в дизайне ресторанов для создания уютной и привлекательной атмосферы для посетителей, узнают

	как использовать информационные технологии для оптимизации управления в сфере HoReCa, включая системы управления ресурсами и автоматизацию процессов. Программа готовит специалистов для работы в области передовых технологий ресторанного бизнеса, создания и разработки новых видов пищевой продукции для сектора HoReCa с учетом принципов специализированного и персонифицированного питания. Возможен выбор индивидуальной траектории построения карьеры с освоением программ дополнительного профессионального образования.
Ключевые дисциплины образовательной программы	Фундамент образовательной программы формируется следующими дисциплинами: – Инструментальные методы исследования; – Биохимия и пищевая химия; – Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции; – Товароведение и управление качеством; – Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa. Профессиональный модуль дисциплин включает в себя: – Основы технологии продукции индустрии питания; – Особенности технологии ресторанной продукции; – Технология продукции и организация специальных видов питания; – Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания; – Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки; – Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa; – Проектирование предприятий индустрии питания; – Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР; – Национальные традиции питания народов России и славянских народов; – Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока; – Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами; – Технология производства функциональных продуктов питания; – Барное дело; – Бизнес-процессы в ресторанной индустрии; – Дизайн ресторанных блюд.
Описание целевой аудитории программы	Целевой аудиторией программы являются выпускники общеобразовательных школ, имеющие аттестаты о среднем (полном) общем образовании и сдавшие ЕГЭ по Математике, Русскому языку (обязательно) и Биологии / Химии / Физике, а также лица, имеющие

	диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании и прошедшие вступительные испытания.
Отраслевые, исследовательские и/или индустриальные организации, участвующие в реализации образовательной программы	В реализации программы принимают участие индустриальные партнеры: – ООО «Арника-холдинг»; – ООО «Биопродукт»; – ОАО «Владхлеб»; – ООО «Приморский кондитер»; – ООО «ДВ-эксперт»; – РБО «Репаблик»; – Ресторан «Zuma»; – Сеть ресторанов «Токуо»; – Сеть грузинских ресторанов «Супра». Указанные организации предоставляют места практик и стажировок для студентов программы, трудоустраивают выпускников, участвуют в реализации дисциплин.
Сфера деятельности выпускников программы	Выпускники программы «Технология и управление в секторе HoReCa» обладают разносторонней подготовкой, позволяющей им претендовать на интересные и разнообразные должности в области гостеприимства. Вот несколько потенциальных карьерных вариантов для них: 1. <i>Ресторанный менеджер</i>: выпускники могут управлять работой ресторанов, координируя деятельность персонала, обеспечивая качественное обслуживание и управляя операционной деятельностью. 2. <i>Менеджер по обслуживанию клиентов (Customer Service Manager)</i>: выпускники могут заниматься управлением отделом обслуживания клиентов в ресторанном бизнесе, обеспечивая высокий уровень сервиса и удовлетворение клиентов. 3. <i>Фудсервис-менеджер</i>: выпускники могут заниматься управлением процессами приготовления и сервиса пищи в ресторанах, кафе и других объектах общественного питания. 4. <i>Консультант в области гостеприимства</i>: выпускники могут работать в качестве консультантов, помогая предприятиям сферы HoReCa по вопросам улучшения операций и управления. Это лишь некоторые из возможных карьерных путей для выпускников программы «Технология и управление в секторе HoReCa». Их обширная подготовка открывает широкий спектр возможностей в индустрии гостеприимства.

Руководитель
образовательной программы

Руководитель научного содержания
образовательной программы

А.Н. Чернышова

Т.А. Ершова