



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»  
Директор школы  
Л.А. Текутьева  
« 18 » марта 2024 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. +79025558345 e-mail: chernyshova.an@dvfu.ru
Академический и/или научный руководитель образовательной программы	Левочкина Людмила Владимировна, кандидат технических наук, доцент тел. +79241201371 e-mail: levochkina.lv@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	17 / 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, изучит инновационные подходы в дизайне ресторанов для создания уютной и привлекательной атмосферы для посетителей, узнают как использовать информационные технологии для

	<p>оптимизации управления в сфере HoReCa, включая системы управления ресурсами и автоматизацию процессов.</p> <p>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.</p> <p>Возможен выбор индивидуальной траектории построения карьеры с освоением программ дополнительного профессионального образования.</p>
<p>Ключевые дисциплины образовательной программы</p>	<p>Фундамент образовательной программы формируется следующими дисциплинами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Инструментальные методы исследования;</li> <li>– Биохимия и пищевая химия;</li> <li>– Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции;</li> <li>– Товароведение и управление качеством;</li> <li>– Инжиниринг в индустрии питания сектора HoReCa.</li> </ul> <p>Профессиональный модуль дисциплин включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Основы технологии продукции индустрии питания;</li> <li>– Особенности технологии ресторанной продукции;</li> <li>– Технология продукции и организация специальных видов питания;</li> <li>– Технохимический контроль и бракераж продукции индустрии питания;</li> <li>– Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки;</li> <li>– Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa;</li> <li>– Проектирование предприятий индустрии питания;</li> <li>– Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР;</li> <li>– Национальные традиции питания народов России и славянских народов;</li> <li>– Технологические особенности производства и организации питания в странах Ближнего Востока;</li> <li>– Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами;</li> <li>– Технология производства функциональных продуктов питания;</li> <li>– Барное дело;</li> <li>– Бизнес-процессы в ресторанной индустрии;</li> <li>– Дизайн ресторанных блюд.</li> </ul>
<p>Описание целевой аудитории программы</p>	<p>Целевой аудиторией программы являются выпускники общеобразовательных школ, имеющие аттестаты о среднем (полном) общем образовании и сдавшие ЕГЭ по Математике (профильной), Русскому языку (обязательно) и Физике / Химии / Иностранному языку / Информатике / Биологии, а также лица.</p>

	имеющие диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании и прошедшие вступительные испытания.
Отраслевые, исследовательские и/или индустриальные организации, участвующие в реализации образовательной программы	<p>В реализации программы принимают участие индустриальные партнеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ООО «Арника-холдинг»;</li> <li>– ООО «Биопродукт»;</li> <li>– ОАО «Владхлеб»;</li> <li>– ООО «Приморский кондитер»;</li> <li>– ООО «ДВ-эксперт»;</li> <li>– РБО «Репаблик»;</li> <li>– Ресторан «Zuma»;</li> <li>– Сеть ресторанов «Токуо»;</li> <li>– Сеть грузинских ресторанов «Супра».</li> </ul> <p>Указанные организации предоставляют места практик и стажировок для студентов программы, трудоустраивают выпускников, участвуют в реализации дисциплин.</p>
Сфера деятельности выпускников программы	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Ресторанный менеджер</i>: выпускники могут управлять работой ресторанов, координируя деятельность персонала, обеспечивая качественное обслуживание и управляя операционной деятельностью.</li> <li>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.</li> <li>3. <i>Фудсервис-менеджер</i>: они могут заниматься управлением процессами приготовления и сервиса пищи в ресторанах, кафе и других объектах общественного питания.</li> <li>4. <i>Консультант в области гостеприимства</i>: выпускники могут работать в качестве консультантов, помогая предприятиям сферы HoReCa по вопросам улучшения операций и управления.</li> </ol> <p>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.</p>

Руководитель  
образовательной программы



Чернышова А.И.

Научный руководитель  
образовательной программы



Левочкина Л.В.