Щеголев Александр Владимирович
Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O=""ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=13950729986, ИНН=575308091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ
по направлению подготовки высшего образования
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа магистратуры реализуется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. №1028

Профессиональная деятельность, к выполнению которой будет готов выпускник

Выпускник может осуществлять профессиональную деятельность в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, высшего образования, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований; в сфере промышленного производства кулинарной продукции; в сфере торговли и общественного питания.

Выпускник может осуществлять профессиональную деятельность в других сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня его образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Освоение образовательной программы представляет возможность трудоустройства в сфере сервиса в индустрии питания в государственном и коммерческом секторах экономики и при организации собственного бизнеса.

Цифровые навыки, которыми будет владеть выпускник

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-4.1 Применяет методы моделирования для проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения

ОПК-4.2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач

ПК-1 Умеет использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся

ПК-1.2 Владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов

Форма обучения и соответствующий ей срок реализации программы, возможности и условия сокращения периода обучения

Срок получения образования по программе (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;
- в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет 2 года и 3 месяца;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Уникальность образовательной программы

В числе конкурентных преимуществ образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Инновации в технологии продукции индустрии питания» в Среднерусском институте управления - филиале РАНХиГС следует отметить:

– привлечение профессионального профессорско-преподавательского состава, а также опытных и практикующих специалистов данного профиля, которые обеспечивают практическую подготовку и кураторство во время проведения практик;
– включение в учебный план практико-ориентированных дисциплин;
– наличие специализированных учебных лабораторий;
– положительная репутация Среднерусского института управления - филиала РАНХиГС в образовательном пространстве региона и ЦФО по реализации образовательных программ и программ переподготовки и повышения квалификации.

К основным конкурентным преимуществам образовательной программы, реализуемой в Среднерусском институте управления - филиале РАНХиГС, следует также отнести возможность получения диплома магистра Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ – ведущей образовательной организации страны, наличие системы непрерывного образования, реализация разнообразных программ ДПО, удобное месторасположение корпусов филиала, наличие устойчивых связей в рамках сотрудничества с крупнейшими организациями реального сектора экономики региона, предоставляющими базы практик по направлению подготовки, наличие опыта участия в реализации федеральных программ повышения квалификации и переподготовки.

Руководитель образовательной программы – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал Ладнова Ольга Леонидовна. Стаж научно-педагогической работы составляет 16 лет. Принимала участие в разработке ряда образовательных программ, успешно реализованных в системе высшего образования. В 2006 году защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Приказом ВАК № 722 нк от 21 октября 2013 года присвоено ученое звание доцента. Привлекалась Департаментом образования Орловской области для разработки Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Орловской области, а также Типовой программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность. Является автором более 50 публикаций, в том числе 29 в журналах перечня ВАК и 2 патентов РФ на изобретения.

Преимущественные места трудоустройства выпускников: предприятия индустрии питания, предприятия индустрии гостеприимства.

В период реализации программы, обучающиеся имеют возможность принимать участие в научной деятельности в рамках научно-исследовательской работе кафедр Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС.

Партнер образовательной программы

Партнерами при реализации образовательной программы выступают органы государственной власти и местного самоуправления, организации реального сектора экономики, Департамент образования Орловской области, организации и предприятия

Орловской области и других регионов, осуществляющих производство и реализацию продукции питания. В частности, партнером с договором о сотрудничестве с предоставлением студентам мест прохождения практики является Орловское районное потребительское общество «Единство». Наряду с практической деятельностью к формам взаимодействия с партнерами следует отнести: участие в научных мероприятиях, в учебном процессе, совместная работа в редколлегии научных изданий, совместное проведение научных исследований и публикация их результатов. При разработке образовательной программы учтены пожелания и рекомендации сообщества партнеров-работодателей: ЗАО «Авангард», ООО «Труна», ООО «Шоу-мастер», АО «Парк-отель Мечта», ООО «Белый парус» (гостиница «Очарованный странник»), ООО «Ретротур», ОРПО «Единство», ООО «Ривьера».

Признание качества программы

Программа аккредитована Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки на срок до 12.03.2024г. Распорядительный документ аккредитационного органа о переоформлении Свидетельства о государственной аккредитации от 12.03.2018г. № 2784: Распоряжение от 21.06.2022г № 1529-06.

Реализация ООП осуществляется с привлечением профессионального профессорско-преподавательского состава, а также практикующих специалистов, имеющих профессиональный опыт деятельности, которые обеспечивают практическую подготовку и кураторство во время проведения практик, руководства практической подготовкой обучающихся и выпускными квалификационными работами.

Содержание и условия реализации программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Дисциплины образовательной программы: Методология научно-исследовательской деятельности, Психология и педагогика, Профессиональный иностранный язык, Психофизиология профессиональной деятельности, Инновационные технологии пищевых производств, Экономика производственного процесса, Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания, Системы качества и безопасности производства продуктов питания, Прогрессивные технологии производства продуктов питания, Управление проектами в индустрии питания, Организация производства и сервис предприятий индустрии питания, Функционально-технологические свойства пищевых продуктов и композиций, Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания, Правила разработки научно-технической документации, Прогрессивные технологии проектирования предприятий питания, Проектирование и реконструкция предприятий питания, Методы научных исследований в области продуктов питания, Профилактическая диетология, Организация питания различных групп населения, Медико-биологические основы нутрициологии, Современное оборудование предприятий индустрии питания.

Ссылка на образовательную программу https://orel.ranepa.ru/sveden/svedeniya-ob-obrazovatelnykh-programmakh.php

Приложение 4

к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства

(наименование образовательной программы)

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

43.04.01Сервис

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, очно-заочная

(формы обучения)

Год набора – 2026

Орел, 2025

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа по направлению подготовки разработана в соответствии с требованиями Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г №1028.

1.2. Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе, присваивается квалификация: магистр по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.3. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русском) в полном объеме.

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 2 года для очной формы обучения; 2 года 3 месяца для заочной формы обучения.

1.5. Рекомендации и требования Академии к разработке Образовательной программы отсутствуют.

1.6. Образовательная программа не реализуется с применением сетевой формы обучения.

1.7. Основная профессиональная образовательная программа реализуется без применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

1.8. Обязательная часть, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 40 % от общего объема образовательной программы.

1.9. Образовательная программа, формируемая участниками образовательных отношений разработана с применением модульного принципа организации образовательного процесса.

2. Компетентностная модель выпускника

2.1. **Общая характеристика осваиваемой профессиональной деятельности**

2.1.1. Образовательная программа разработана с учетом требований следующих профессиональных стандартов:

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России		Гиперссылка
		номер	дата	номер	дата	
	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	№ 329н	15.06.2020	№ 59004	17.07.2020	https://docs.cntd.ru/document/565315867
	33.008 Руководитель предприятия питания	№ 281н	07.05.2015	№ 37510	02.06.2015	https://classinform.ru/profstandarty/33.008-rukovoditel-predpriiatiia-pitaniia.html https://docs.cntd.ru/document/420275286
	01.001 Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального	№ 544н	18.10.2013 с изм. на 05.08.2016	№ 30550	06.12.2013	https://docs.cntd.ru/document/499053710

	общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)					

2.1.2. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов осуществлять профессиональную деятельность в области пищевой промышленности, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) и в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.3. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический (основной), организационно-управленческий, проектный, педагогический.

2.1.4. В результате освоения образовательной программы выпускник готов:

- к выполнению следующих обобщенных трудовых функций:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- к выполнению следующих трудовых функций:

E/01.7 Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

E/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- к выполнению следующих обобщенных трудовых функций:

33.008 Руководитель предприятия питания

C Стратегическое управление развитием предприятия питания

- к выполнению следующих трудовых функций:

C/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания;

C/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания

2.2. В результате освоения образовательной программы у обучающихся будут сформированы следующие компетенции, измеряемые на основе следующих ключевых индикаторов:

Коды компетенций	Наименования компетенций	Ключевые индикаторы компетенций
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (УК)		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе

		системного и междисциплинарного подходов
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
		УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели
		УК-3.2 Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия
		УК-4.2 Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания
		УК-5.2 Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
		УК-6.2 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)		
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

		ОПК-1.2 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Анализирует технологические процессы с целью повышения эффективности производства продукции различного назначения и разрабатывает мероприятия по снижению потерь
		ОПК-2.2 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания
		ОПК-3.2 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Применяет методы моделирования для проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения
		ОПК-4.2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
		ОПК-5.2 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)		
ПК-1	Умеет использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся	ПК-1.1 Владеет необходимыми знаниями в области своей профессиональной деятельности
		ПК-1.2 Владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов
ПК-2	Способен разрабатывать новые технологии и новую	ПК-2.1 Способен проводить исследования свойств готовой

	продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции, полуфабрикатов, сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, для выработки готовых изделий с заданными функциональным составом и свойствами
		ПК-2.2 Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии
		ПК-2.3 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
		ПК-2.4 Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции и с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ПК-3.1 Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания
		ПК-3.2 Способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания
ПК-4	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства кулинарной продукции	ПК-4.1 Способен анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий
		ПК-4.2 Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

		продуктов
		ПК-4.3 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

Общее количество осваиваемых компетенций: *15 пятнадцать*

3. Общая характеристика структуры образовательной программы

Образовательная программа *«наименование программы»* **включает в себя:**
учебные планы;
календарные учебные графики;
следующие дисциплины:

Код дисциплины	**Наименование**	**Объем (трудоемкость), з.е.**
Обязательная часть		
Б1.О.01	Методология научно-исследовательской деятельности	3
Б1.О.02	Психология и педагогика	2
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	4
Б1.О.04	Психофизиология профессиональной деятельности	3
Б1.О.05	Инновационные технологии пищевых производств	4
Б1.О.06	Экономика производственного процесса	2
Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания	5
Б1.О.08	Системы качества и безопасности производства продуктов питания	3
Б1.О.09	Прогрессивные технологии производства продуктов питания	4
Б1.О.10	Управление проектами в индустрии питания	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б1.В.01	Организация производства и сервис предприятий индустрии питания	3
Б1.В.02	Функционально-технологические свойства пищевых продуктов и композиций	4
Б1.В.03	Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания	3
Б1.В.04	Правила разработки научно-технической документации	4
Б1.В.05	Прогрессивные технологии проектирования предприятий питания	3
Б1.В.06	Проектирование и реконструкция предприятий питания	3

Б1.В.07	Методы научных исследований в области продуктов питания	3
Б1.В.08.01	Профилактическая диетология	3
Б1.В.09.01	Организация питания различных групп населения	3
Б1.В.ДВ.01.01	Медико-биологические основы нутрициологии	2
Б1.В.ДВ.01.02	Медико-биологические основы производства продуктов питания	2
Б1.В.ДВ.01.03	Адаптационная специализированная дисциплина (Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)	2
Б1.В.ДВ.02.01	Современное оборудование предприятий индустрии питания	2
Б1.В.ДВ.02.02	Техническое оснащение предприятий индустрии питания	2
ФТД. Факультативные дисциплины		
ФТД.01	Микробиология и эпидемиология в области питания	3
ФТД.02	Биохимические процессы пищевых производств	3

следующие практики:

Код практики	**Наименование**	**Объем (трудоемкость), з.е.**
Обязательная часть		
Б2.О.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	3
Б2.О.02(П)	Педагогическая практика	12
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	15
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	15

4. Общая характеристика условий доступности образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.1. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: обеспечен беспрепятственный доступ обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальных пониженных стоек-барьеров, предоставляется специальное кресло для инвалидов, регулируемый по высоте стол и др.).

4.2. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для слепых и слабовидящих, в том числе при применении дистанционных образовательных технологий: обеспечиваются специальными возможностями электронной информационно-образовательной среды, в том числе электронных библиотечных систем, а также соглашением с библиотекой для лиц с ОВЗ; размещение справочной информации в адаптированной форме для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими

4.3. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для глухих и слабослышащих, в том числе при применении дистанционных образовательных технологий: применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств, предоставление индукционной петли, услуг ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Руководитель образовательной программы кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал РАНХиГС– Ладнова Ольга Леонидовна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Разработчик/разработчики образовательной программы кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал РАНХиГС– Ладнова Ольга Леонидовна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании ученого совета
от 30.03.2026, протокол № 2