ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа бакалавриата Сервис в индустрии питания

Образовательная программа реализуется в соответствии с образовательным стандартом ФГОС по направлению подготовки
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис от 08.06.2017 №514.

Профессиональная деятельность, к выполнению которой будет готов выпускник
Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их 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-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-1.2 Использует современное информационное и программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-8.1 Использует современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности

Форма обучения и соответствующий ей срок реализации программы, возможности и условия сокращения периода обучения
Заочная форма обучения, 5 лет.

Уникальность образовательной программы
Руководитель образовательной программы – кандидат биологических 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 - Меркулова Елена Геннадьевна. Стаж научно-педагогической работы составляет 29 лет. В 2002 году защитила кандидатскую диссертацию. Ученая степень кандидата биологических наук присуждена диссертационным советом НИИ Фармакологии РАМН от 22 мая 2002 г. (протокол №08) и утверждена ВАК в 2002 году (5 июля 2002 г.). В 2005 году присвоено ученое звание доцента по кафедре технологии питания (присуждено приказом Министерства образования РФ от 21.12.2005 №1345-д). В 2017 году окончила магистратуру по направлению подготовки 44.04.01 «Педагогическое образование» (диплом магистра №105718 0894614). Является участником группы разработчиков ряда программ, успешно реализованных в системе высшего образования. Участвует в подготовке кадров высшей квалификации.
Прошла курсы повышения квалификации в сфере высшего образования и сервиса:

«Управление сервисом и качеством обслуживания в условиях цифровизации», ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», 14.06.2022-26.06.2022, 571802741195 рег. номер 22/2018 27.06.2022 г.
«Документационное обеспечение управления организацией», Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 10.10.2022-28.10.2022, 0000040599, рег. номер 0485-2022-У-140-Дем, 09.11.2022 г.
«Инновационные образовательные технологии преподавания гуманитарных и социально-экономических дисциплин», АНО ДПО «НИИ МЭСИ», 22.11.2022-25.11.2022, 0000037126, рег. номер 885 25.11.2022 г.
«Организация электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ) в системе дистанционного обучения (СДО), Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, 12.09.2022-11.10.2022, 1351-2022-У-КУ УМУ 02.11.2022 г.
Преимущественные места трудоустройства выпускников: предприятия индустрии питания различных типов; предприятия индустрии гостеприимства.
В период реализации программы обучающиеся имеют возможность принимать участие в научной деятельности в рамках научно-исследовательской работы кафедр Среднерусского института управления - филиала РАНХиГС.

Партнер образовательной программы
ЗАО «Авангард», ООО «Труна», ООО «Шоу-мастер», АО «Парк-отель Мечта», ООО «Белый парус» (гостиница «Очарованный странник»), ООО «Ретротур».

Признание качества программы
Распорядительный документ аккредитационного органа о переоформлении Свидетельства о государственной аккредитации от 12 марта 2018 г. №2784: Распоряжение от 21 июня 2022 г. №1529-06.
Работодатели и практики реального сектора экономики принимают участие в реализации образовательной программы, в том числе в руководстве практиками, выпускными квалификационными работами, практической подготовкой обучающихся.

Содержание и условия реализации программы
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования реализуется на государственном языке Российской Федерации.
Дисциплины образовательной программы: Основы функционирования систем сервиса, Организация деятельности предприятий сервиса, Стандартизация и сертификация услуг сервиса, Проектная деятельность, Экспертиза и оценка качества объектов сервиса, Производственная безопасность объектов сервиса, Технология продукции индустрии питания, Организация процессов обслуживания потребителе, Системы технического обслуживания предприятий индустрии питания, Пищевая безопасность объектов сервиса, Проектирование предприятий сервиса, Событийный сервис.

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

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, 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=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Директор Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС
Меркулов П.А.

Электронная подпись

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

по направлению подготовки высшего образования

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки

Сервис в индустрии питания
(направленность(профиль))

заочная
(форма обучения)

Год набора – 2022 г.

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа по направлению подготовки разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис от 08.06.2017 №514.

1.2. Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе, присваивается квалификация: бакалавр по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.

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

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 5 лет для заочной формы обучения.

1.5. Образовательная программа разработана в соответствии с Приказом «Об утверждении Порядка разработки и утверждения в РАНХиГС образовательных программ ВО» от 29.03.2021 №01-3055.

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

1.7. Образовательная программа реализуется с применением электронного обучения (4,6% образовательной программы) и дистанционных образовательных технологий (4,6% образовательной программы).

1.8. Обязательная часть, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 56% 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
1	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	-	-	-	-	https://fgosvo.ru/docs/index/2/33
1.1	33.008 Руководитель предприятия питания	№281н	07.05.2015	№ 37510	02.06.2015	https://classinform.ru/profsta

						ndarty/33.008-rukovoditel-predpriiatiia-pitaniia.html
1.2	33.013 Официант, бармен	№115н	09.03.2022	№68146	11.04.2022	https://classinform.ru/profstandarty/33.013-oficyant-barmen.html

2.1.2. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов осуществлять профессиональную деятельность в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания) 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), проектный, сервисный.

*2.*1.4. В результате освоения образовательной программы выпускник готов:

- к выполнению следующих обобщенных трудовых функций:

33.008 Руководитель предприятия питания

B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

33.013 Официант, бармен

D Организация процессов обслуживания гостей организации питания

- к выполнению следующих трудовых функций:

B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания

D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания

D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания

D/04.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

		УК-1.3 Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия решения УК-2.2 Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работы УК-2.3 Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия УК-3.2 Умеет устанавливать и поддерживать контакты; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия в команде УК-3.3 Владеет методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-4.2 Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-4.3 Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации УК-5.2 Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов

УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2 Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни УК-7.2 Умеет применять разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности УК-8.2 Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению УК-8.3 Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Обосновывает принятие экономических решений УК-9.2 Осуществляет расчет и анализ показателей деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)		
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1 Способен применять технологические новации в сфере сервиса ОПК-1.2 Использует современное информационное и программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы организации деятельности предприятий (подразделений) сферы сервиса
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Организует оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования потребительского рынка и конкурентов
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Рассчитывает, оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели сервисной деятельности ОПК-5.2 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия решений при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	ОПК-6.1 Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной сфере профессиональной области ОПК-6.2 Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники	ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности

	безопасности	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Использует современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)		
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК-1.1 Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах ПК-1.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания ПК-1.3 Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания ПК-1.4 Осуществляет взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами
ПК-2	Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	ПК-2.1 Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания ПК-2.2 Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК-3	Способен разрабатывать планы основного производства и проектировать деятельность подразделений предприятий индустрии питания	ПК-3.1 Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания ПК-3.2 Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания

Общее количество осваиваемых компетенций: 21 (двадцать одна).

3. Общая характеристика структуры образовательной программы

Образовательная программа «Сервис в индустрии питания» **включает в себя:**
учебный план;
календарный(ые) учебный(ые) график(и);
следующие дисциплины:

Код дисциплины	**Наименование**	**Объем (трудоемкость), з.е.**
Обязательная часть		
Б1.О.01	Философия	4

Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	5
Б1.О.03	Иностранный язык	8
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	3
Б1.О.05	Экологические основы функционирования систем сервиса	4
Б1.О.06	Математика	6
Б1.О.07	Физическая культура и спорт	2
Б1.О.08	Здоровьесберегающие технологии	3
Б1.О.09	Деловые коммуникации и культура речи	3
Б1.О.10	Бухгалтерский учет и анализ	3
Б1.О.11	Психофизиология профессиональной деятельности	4
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	4
Б1.О.13	Программное обеспечение сферы сервиса	4
Б1.О.14	Менеджмент	4
Б1.О.15	Основы функционирования систем сервиса	10
Б1.О.16	Организация деятельности предприятий сервиса	9
Б1.О.17	Стандартизация и сертификация услуг сервиса	4
Б1.О.18	Маркетинг	4
Б1.О.19	Экономика организации	3
Б1.О.20	Проектная деятельность	3
Б1.О.21	Право	3
Б1.О.22	Техническое регулирование и документационное обеспечение систем сервиса	5
Б1.О.23	Экспертиза и оценка качества объектов сервиса	5
Б1.О.24	Охрана труда	3
Б1.О.25	Производственная безопасность объектов сервиса	4
Б1.О.26.01	Макроэкономика и микроэкономика	6
Б1.О.26.02	Профессиональный иностранный язык	4
Б1.О.27	Основы национальной безопасности	2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б1.В.01	Введение в профессиональную деятельность	4
Б1.В.02	Технические средства предприятий индустрии питания	7
Б1.В.03	Технология продукции индустрии питания	10
Б1.В.04	Инжиниринг меню	4
Б1.В.05	Организация процессов обслуживания потребителей	5
Б1.В.06	Системы технического обслуживания предприятий индустрии питания	5
Б1.В.07	Пищевая безопасность объектов сервиса	5
Б1.В.08	Основы дизайна и фирменный стиль	5
Б1.В.09	Ресторанные бизнес-технологии	3
Б1.В.10	Проектирование предприятий сервиса	9
Б1.В.11	Событийный сервис	4
Б1.В.12	Социальное питание	3
Б1.В.13.01	Искусство формирования напитков	4
Б1.В.13.02	Антикоррупционное законодательство	2
Б1.В.ДВ.01.01	Профессиональная этика и этикет	2
Б1.В.ДВ.01.02	Клиентоориентированные технологии	2
Б1.В.ДВ.02.01	Традиции и культура питания народов мира	3
Б1.В.ДВ.02.02	Мировая кухня	3
Б1.В.ДВ.03.01	Рынок сервисных услуг	2

Б1.В.ДВ.03.02	Анализ потребителей и рынка объектов сервиса	2
Б1.В.ДВ.04.01	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты	2
Б1.В.ДВ.04.02	Цифровое общество и управление цифровой репутацией	2
Б1.В.ДВ.05.01	Прикладная физическая культура	
Б1.В.ДВ.05.02	Атлетическая гимнастика	
ФТД.Факультативные дисциплины		
ФТД.01	Русский язык профессиональных коммуникаций	2
ФТД.02	Государственное и муниципальное управление	2
ФТД.03	Психолого-педагогическая адаптация к образовательной среде	2

следующие практики:

Код практики	**Наименование**	**Объем (трудоемкость), з.е.**
Обязательная часть		
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	6
Б2.О.02.01(Пд)	Преддипломная практика	6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б2.В.01.01(П)	Сервисная практика	9
Б2.В.01.02(П)	Проектно-технологическая практика	9

рабочую программу воспитания: 43.03.01 Сервис/Рабочая программа воспитания*;* оценочные материалы государственной итоговой аттестации по каждой из форм государственной итоговой аттестации *(*утвержденные Ученым советом Среднерусского института управления - филиала РАНХиГС 28.03.2022г протокол № 2; кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела);

календарный план воспитательной работы;

следующие методические материалы:

матрица освоения компетенций, включая паспорта компетенций.

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.

5. Реквизиты образовательной программы

Руководитель образовательной программы

кандидат биологических 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 - Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Разработчик/разработчики образовательной программы

кандидат биологических 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 - Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании ученого совета

_____

(наименование структурного подразделения)

протокол от «___»____202__г. №__.