



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДЕНО:  
Учёным советом,  
Сибирского университета  
потребительской кооперации (СибУПК)  
(протокол от 28 июня 2019 г. № 12)

Председатель Учёного совета  
В.И. Бакайтис



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению подготовки  
**19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Направленность (профиль): Технология продукции и организация в  
предприятиях общественного питания

Программа академической магистратуры

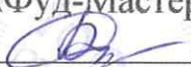
Квалификация: Магистр

Год начала подготовки: 2019

Новосибирск  
2019

## СОГЛАСОВАНО

Директор по производству  
ООО «Фуд-Мастер-Фабрика», канд. техн. наук

  
О.Б. СОСНИНА

« 28 » июня 2019 г.

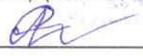
Вице-президент Федерации  
рестораторов и отельеров Сибири  
Г.И. ШЕЛОМЕНЦЕВА

« 28 » июня 2019 г.

И.о. проректора по учебной работе  
Л.В. ВАТЛИНА

« 28 » июня 2019 г.

Председатель Совета обучающихся СИБУПК

  
А.В. ГАВРИЛЕНКО

« 28 » июня 2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол 28 июня 2019 г. № 10.

Заведующий кафедрой технологии и  
организации общественного питания

  
С.Ю. ГЛЕБОВА

## Раздел 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **1.1. Назначение образовательной программы (цель реализации)**

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль) «*Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*» предназначена для регламентации основных положений нормативного, учебно-методического, организационного, ресурсного обеспечения подготовки высококвалифицированных специалистов в сфере общественного питания, способных реализовывать научно-исследовательские проекты в области технологии общественного питания, а также, осуществлять управление развитием сетей и локальных предприятий питания, на основе широкого спектра общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретенных в процессе обучения.

### **1.2. Нормативные документы**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в ред. от 03 августа 2018 года);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (в ред. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2017 года № 1225);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 февраля 2016 года № 86, от 28 апреля 2016 года № 502);
- Приказ Министерства образования и науки России от 12 января 2017 года № 13 (ред. от 17 декабря 2018 года) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания* (уровень магистратуры), утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 года № 1482, зарегистрированный в Минюсте России 11 декабря 2014 года № 35142;
- Локальные акты и положения автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский Университет потребительской кооперации».

### **1.3. Перечень сокращений**

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования,  
ВО – высшее образование,  
ОП – образовательная программа,  
ОК – общекультурные компетенции,  
ОПК – общепрофессиональные компетенции,

ПК – профессиональные компетенции,  
з.е. – зачетные единицы,  
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья,  
АОП – адаптированная образовательная программа.

## **Раздел 2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:**  
магистр.

**2.2. Формы обучения:** очная, заочная.

**2.3. Объем образовательной программы:** 120 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

**2.4. Срок получения образования по образовательной программе,** включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий:

- в очной форме обучения составляет 2 года.
- в заочной форме обучения составляет 2 года 6 месяцев

**2.5. Язык реализации образовательной программы**

Образовательная деятельность по программе академической магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

## **Раздел 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

**3.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академической магистратуры, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

**3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности**

Выпускники, освоившие программу академической магистратуры, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- *научно-исследовательская;*
- *производственно-технологическая.*

При разработке и реализации программы академической магистратуры, кафедры университета ориентируются на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится магистр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

Программа академической магистратуры ориентирована на **научно-исследовательский** вид деятельности, как основной.

### **3.4. Профессиональные задачи**

Выпускник, освоивший программу академической магистратуры в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры будет готов решать следующие профессиональные задачи:

- *производственно-технологическая деятельность:*
  - контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
  - разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
  - обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
  - разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
  - требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
  - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
  - разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
  - установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
  - установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
  - установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
  - учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
  - разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
  - согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;
  - проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
  - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;
- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
- обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
- разработка новых конкурентоспособных концепций;
- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;
- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;
- подбор и развитие персонала, оплата его труда;
- политика закупок продуктов и управление запасами;
- стратегия развития процесса продаж;
- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;
- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
- контроль за документооборотом на предприятии питания;
- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.
  - *научно-исследовательская деятельность:*
    - разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
    - разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
    - разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
    - разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

#### **Раздел 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ВИДАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С УЧЕТОМ ЭТАПОВ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫХ ДИСЦИПЛИНАМИ, ПРАКТИКАМИ**

В результате освоения программы магистратуры у выпускника будут сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

<b>Общекультурные компетенции</b>
ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

<b>Общепрофессиональные компетенции</b>
ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия
<b>Профессиональные компетенции</b>
<i>Производственно-технологическая деятельность</i>
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
<i>Научно-исследовательская деятельность</i>
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении

научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

## Раздел 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Объем ОП в зачетных единицах, в том числе по блокам

Индекс	Структура программы	Объем программы в з.е
Б1	Дисциплины (модули)	60
Б1.Б	Базовая часть	20
Б1.В	Вариативная часть	40
Б2	Практики	51
Б2.В	Вариативная часть	51
Б3	Государственная итоговая аттестация	9
Б3.Б	Базовая часть	9
	Объем программы магистратуры (без факультативов)	120
ФТД	Факультативы	2

### 5.2. Типы практик с указанием их объема (в часах и з.е.)

Вид Тип практики	Часть ОП	Количество	
		часов	з.е.
Производственная практика: -практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) - научно-исследовательская работа	вариативная	648	18
	вариативная	972	27
Преддипломная практика	вариативная	216	6

### **5.3. Перечень других компонентов ОП**

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль) *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания* включает:

1. Учебный план, утвержденный протоколом Ученого совета от 29.06.2018 г. № 12.
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы дисциплин.
4. Программы практик.
5. Программу государственной итоговой аттестации.
6. Оценочные и методические материалы.

## **Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Сведения о научно-педагогических работниках**

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, не менее 80 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников – не менее 10 процентов.

### **6.2. Сведения о материально-техническом обеспечении**

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого реализации программы академической магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

### **6.3. Сведения об учебно-методическом обеспечении**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам ЭБС «Znanium», ЭБС «Троицкий мост» и к электронной информационно-образовательной среде организации.

№ п/п	Учебный год	№ договора	
		с ЭБС Znanium.com	с ЭБС ИТК «Троицкий Мост»
1	2014/2015	№ 592эбс от 02.12.13.	-
2	2015/2016	№ 1147эбс от 25.03.15.	№ 709/15 от 07.09.2015
3	2016/2017	№ 1799эбс от 24.08.2016	№ 509/16 от 05.09.2016
4	2017/2018	№ 24029эбс от 10.08.2017	№ 609/17 от 06.09.2017.
5	2018/2019	№ 3238эбс от 28.08.2018	№ 5208/С от 15.08.2018

В мае 2018 года получен доступ по IP-адресам университета от «ЭБС ЮРАЙТ [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)» (договор № 3514 от 30.08.2018).

В электронно-библиотечную систему и электронную информационно-образовательную среду университета обеспечен доступ обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Электронно-библиотечная система «Znanium» и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по программе магистратуры.

В случае применения в учебном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей):

- Adobe Photoshop

- Adobe Premiere
- AutoCAD
- KonSi-Segmentation
- KonSi-SWOT
- Microsoft Excel
- Microsoft PowerPoint
- Microsoft windows 10
- Microsoft Word
- Statistica 6
- БЭСТ-Маркетинг
- Система тестирования АСТ-Тестер
- Справочно-правовая система Гарант
- Справочно-правовая система Консультант плюс.

Обучающимся с применением дистанционных образовательных технологий обеспечен доступ (удаленный доступ) к учебным и методическим материалам, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей), практик.

## **Раздел 7 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

7.1. В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС.

7.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам:

7.2.1. В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в СибУПК (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля); присутствие ассистента, оказывающего

обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

7.2.3. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

#### **СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОП:**

ГЛЕБОВА Светлана Юрьевна, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

БЕРЕЗОВИКОВА Ирина Павловна, д-р биол. наук, профессор, профессор кафедры технологии и организации общественного питания

РАТНИКОВА Лариса Борисовна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

СОСНИНА Ольга Борисовна, директор по производству ООО «Фуд-Мастер-Фабрика», канд. техн. наук