

**Российская
международная академия туризма**



Образовательное частное учреждение высшего образования
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

Утверждаю:
Ректор РМАТ
Е.Н. Трофимов
2015 г.

**Образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки
**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»**

Направленность (Профиль)
«Технология и организация ресторанного сервиса»

Нормативный срок освоения программы
4 года

Формы обучения – очная, заочная

Разработана на основе ФГОС ВО

по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

(квалификация (степень) «бакалавр»),

утвержденного приказом Минобрнауки РФ от «12» ноября 2015 г. № 1332

Москва 2015 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1** Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».
- 1.2** Нормативные документы для разработки ОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

- 2.1** Область профессиональной деятельности бакалавра
- 2.2** Объекты профессиональной деятельности бакалавра
- 2.3** Виды профессиональной деятельности бакалавра
- 2.4** Задачи профессиональной деятельности бакалавра

3. Компетенции выпускника ОП бакалавриата, формируемые в результате освоения программы

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП бакалавриата

- 4.1.** Календарный учебный график
- 4.2.** Учебный план подготовки бакалавра.
- 4.3.** Аннотация дисциплин
- 4.4.** Рабочие программы учебных дисциплин курсов, предметов, дисциплин (модулей)
- 4.4.** Рабочие программы практик
- 4.5.** Программа итоговой государственной аттестации

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОП бакалавриата

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

7. Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1. Общие положения

1.1 Образовательная программа (ОП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», реализуемая в Российской Международной академии туризма (далее - РМАТ) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 10.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ ОТ 12.11.2015 г. №1332, также с учетом примерной образовательной программы, рекомендованной профильным учебно-методическим объединением.

ОП бакалавриата регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ОП составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

– Приказ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 «Технологи продукции и организация общественного питания» высшего образования (ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11 2015г. № 1332;

– Примерные основные образовательные программы высшего профессионального образования (ПрОП ВО) по направлениям подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»;**

– Устав РМАТ;

– Локальные нормативные акты РМАТ.

Положение о Московском филиале РМАТ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

ОП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62/ 19.03.04

«Технология продукции и организации общественного питания»

2.1. Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Бакалавр по профилю «Технология организация ресторанного сервиса» должен быть подготовлен к выполнению следующих задач профессиональной деятельности.

2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра

- **производственно-технологическая деятельность:**

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

➤ *организационно-управленческая деятельность:*

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
 - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
 - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
 - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
 - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;
 - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
 - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
 - контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала

➤ *научно-исследовательская деятельность:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью

➤ *проектная деятельность:*

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

➤ *маркетинговая деятельность:*

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы; участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

3. Компетенции выпускника ОП бакалавра, формируемые в результате освоения программы

В результате обучения по ОП бакалавриата, выпускники по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»,

направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должны демонстрировать следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими

общепрофессиональными компетенциями:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, плани-

ровать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития информации (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП бакалавриата

В соответствии с п.13 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2013 г. N 1367 г., образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике бакалаврской программы указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, эк-

заменационные сессии, практики (учебная, производственная и преддипломная), итоговая аттестацию (защита выпускной квалификационной работы), каникулы. (Приложение 1)

4.2. Учебный план подготовки бакалавра

При составлении учебного плана РМАТ руководствовалась общими требованиями к условиям реализации ОП, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. (Приложение 2)

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который включает практики, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образо-

вания, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура программы бакалавриата

Таблица

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з. е.
		программа академического
Блок 1	Дисциплины (модули)	213
	Базовая часть	119
	Вариативная часть	106
Блок 2	Практики	21
	Вариативная часть	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
	Базовая часть	6
Объем программы бакалавриата		240

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составлять не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока

4.3. Аннотация дисциплин подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» Направленности (Профиля): Технология и организация ресторанного дела приведена в Приложении 3

4.5. Программы практик

4.5.1 Программы учебной практик

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Цель практики

Учебная практика способствует формированию у студентов:

- осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способности получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способности использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

- делать научно-обоснованные выводы и доводить их до широкой общественности

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.

- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Практика проводится в соответствии с программой и графиком учебного процесса, согласованным с предприятиями перед началом практики. Учебная практика планируется проводиться для группы студентов в учебных лабораториях кафедры технологии продукции и организации общественного питания РМАТ. Аттестация по итогам практики проводится в виде отчета по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Место практики в структуре ОП

Учебная практика относится к Блоку 2, базовой (общепрофессиональной части). Учебная практика проводится на 2 курсе и предназначена для закрепления теоретических знаний полученных по естественнонаучным дисциплинам, для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания. Для прохождения практики необходимы знания вопросов

предшествующих дисциплин: экология, информатика, неорганическая химия, физиология питания, органическая химия. Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для изучения дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания».

В ходе учебной практики формируются компетенции:

ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОК-7 ПК-1 ПК-4
ПК-10 ПК-15 ПК-16 ПК-19 ПК-22 ПК-24

4.5.2 Программа производственной практики

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной составляющей производственной практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организаци-

онной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Важной составляющей производственной практики является проведение научных исследований и апробация научных методик. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной практики и особенно преддипломной практики студентами готовятся научные статьи и доклады на конференции. Результаты исследований преддипломной практики отражаются в ВКР.

В ходе практики формируются компетенции:

ОК-5	ОК-6	ОК-9	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОК-7	ПК-1	ПК-4
	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-14	ПК-15	ПК-16
	ПК-19	ПК-22	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	

Базами практики являются предприятия общественного питания различных типов и классов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном Законодательством.

4.4 Программа итоговой государственной аттестации

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организации общественного питания и разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Защита выпускной квалификационной работы бакалавра проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационных комиссий.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготов-

ки и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам итоговой государственной аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Решение государственной аттестационной и экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной аттестации и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

В ходе выполнения итоговой государственной аттестации студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями:

	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11
	ПК-12	ПК-13		ПК-14		ПК-15		ПК-16		ПК-17	ПК-
18	ПК-19	ПК-20		ПК-21		ПК-22		ПК-23		ПК-24	ПК-
25	ПК-26	ПК-27		ПК-28		ПК-29		ПК-30		ПК-31	ПК-
32	ПК-33										

В ходе выполнения выпускной квалификационной научно-исследовательского работы бакалавра студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по конкретному направлению, изучить специальную литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ и этой информации; провести экспериментальные исследования по акту-

альным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

В ходе выполнения производственно-технологической квалификационной работы бакалавра студент должен: на основе анализа современных достижений техники и технологии в общественном питании (в соответствии с предложенным заданием) выбрать и обосновать технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия общественного питания, разработать направления повышения уровня сервиса, технологические режимы и параметры, выполнить сырьевые, технологические и энергетические расчеты, произвести подбор основного технологического оборудования и выполнить его компоновку с учетом норм проектирования, предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, выполнить экономические расчеты, подтверждающие целесообразность принятых технических решений. Подготовлены методические рекомендации по выполнению ВКР.

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательного процесса

Ресурсное обеспечение данной ОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОП ВО, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом рекомендаций соответствующей ОП ВО.

Ресурсное обеспечение ОП ВО определяется как в целом по ОП ВО, так и по циклам дисциплин и/или модулей и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

При разработке ОП ВО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации. Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет 82%, ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора имеют 30,8% преподавателей. Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины в количестве не менее 50 %. К образовательному процессу при-

влечено не менее 5% процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников предприятий индустрии питания (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Информационно-образовательная среда:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека on-lain» и к электронной информационно-образовательной среде МФ РМАТ. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории РМАТ, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда 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 бакалавриата;
- 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».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационнокоммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

В учебном процессе широко применяются новые информационные технологии и вычислительная техника. Работа библиотеки и читальных залов для студен-

тов компьютеризирована. Используется операционная система «КИС» (сетевая версия), состоящая из электронных каталогов книг, статей, подписки, читательской картотеки.

Студенты имеют возможность доступа к сетевым конфигурациям информационно-правовых систем.

В компьютерном парке филиала 106 персональных компьютеров с процессорами Pentium-II и выше. В учебном процессе задействовано 57 ПК. Из них 30 компьютеров с двухядерными процессорами или двумя и более процессорами с тактовой частотой более 1 ГГц. Компьютерами оснащены 4 специализированных учебных компьютерных классов (40 компьютеров, из них 30 пригодных для тестирования в режиме on-line), учебно-вспомогательные кабинеты, административные кабинеты, обеспечивающие образовательный процесс, электронная библиотека.

Некоторые компьютерные классы представляют собой сегменты локальных вычислительных сетей с выходом в мировые глобальные сети, в частности в Интернет. В настоящее время в филиале 2 локальные сети. К Интернету подключено 108 компьютеров. Скорость подключения 20 Мбит/с. В филиале имеется 1 интранет-сервер.

В учебном процессе и при проведении научных конференций используется мультимедийное оборудование: проекторы, телевизоры, видеодвойки, видеомагнитофоны, плазменный экран, DVD-плееры, CD-магнитофон, кассетные магнитофоны, цифровые фотокамеры, видеокамеры. Компьютерные классы оборудованы мультимедиа-проекторами.

Для организации учебного процесса имеются:

учебные площади: аудитории для лекционных и практических занятий, оборудованные компьютерной техникой, актовые и читальные залы, в том числе:

4 компьютерных классов;

учебно-вспомогательные площади: библиотека, преподавательские, техниче-

ские и административные помещения, спортивный зал, столовая, и другие помещения.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в сеть Интернет 280 часов в год на одного студента.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Все помещения оборудованы необходимой мебелью, инвентарем, оргтехникой.

Эксплуатационное обслуживание зданий и сооружений обеспечивается в рабочем порядке специализированными службами филиала.

МФ РМАТ реализующий ОП бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

лей).

Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;

механики;

информатики;

электротехники и электроники;

процессы и аппараты пищевых производств;

биохимии;

товароведение продовольственных товаров;

физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции;

производства кулинарной продукции;

безопасности жизнедеятельности;

холодильной техники и технологий;

безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

систем управления технологическими процессами и

информационные технологии;
методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
специально оборудованные кабинеты и аудитории:
физики;
иностранного языка;
истории;
философии;
социологии,
экономики;
математики;
маркетинга;
менеджмента;
правоведения;
безопасности жизнедеятельности;
технологии продукции общественного питания;
организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
санитария и гигиена питания;
физиологии питания;
проектирование предприятий общественного питания;
метрологии, стандартизации, сертификации;
экологии;
оборудование предприятий общественного питания;
классы компьютерной техники;
спортивный зал;
учебный комбинат общественного питания;
бизнес-инкубатор.

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Российская международная академия туризма является образовательным частным учреждением, имеющим статус юридического лица и реализующим основные и дополнительные профессиональные образовательные программы высшего, среднего и послевузовского профессионального образования. Академия является одним из ведущих учебных заведений Российской Федерации по подготовке специалистов для системы туризма. Образовательная миссия Академии заключается в создании единого туристского пространства через образование

Учредителем Академии является ОАО «Центральный совет по туризму и отдыху» (холдинг).

Как образовательное учреждение Академия является правопреемником Центральных туристских курсов Центрального совета по туризму и экскурсиям ВЦСПС, созданных в 1969 г.

РМАТ прошла международную сертификацию менеджмента учебно-образовательной и научно-методической деятельности. Академия оценена и сертифицирована как отвечающая требованиям ISO 9001:2000 (сертификат СН05/0868). Реализуемые в Академии программы подготовки бакалавров менеджмента туризма по гостеприимству, специалистов менеджмента туризма по туроперейтингу получили международное признание со стороны Всемирной туристской организации путем их сертификации по системе UNWTO.TedQual Certification System.

Основу локального регулирования Академии составляет Устав РМАТ.

Для улучшения организации и качества учебного процесса, рационального использования учебного времени, укрепления дисциплины и порядка среди обучающихся в РМАТ разработаны и с 1 января 2006 г. введены в действие Правила внутреннего распорядка для обучающихся РМАТ и Правила внутреннего распорядка в общежитии РМАТ.

Правила приема в РМАТ ежегодно утверждаются на основе Порядка приема в государственные образовательные учреждения высшего профессионального образования (высшие учебные заведения) Российской Федерации, учрежденные федеральными органами исполнительной власти

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности академии, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе.

Воспитательная работа – важное направление деятельности Академии в системе формирования специалистов для сферы туризма. В основу организации воспитательной работы положена идея комплексного подхода к воспитанию и образованию, при этом главной целью является подготовка специалиста высокого профессионального уровня и культуры, физически здоровой и духовно развитой личности гражданина новой России, способной к адекватной профессиональной и общественной деятельности в постоянно меняющихся условиях жизни современного общества.

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи:

- формирование у студентов морально-этических принципов: гуманности, толерантности, убежденности в приоритете общечеловеческих ценностей, приобщения к общечеловеческим нормам морали, национальным традициям, кодексу профессиональной чести;
- формирование познавательных способностей и интересов, навыков самообразования и потребности в научном творчестве;
- создание условий для реализации творческих способностей студентов и усвоения культурно-исторических ценностей, несущих в себе опыт предшествующих поколений;
- выявление и развитие задатков, формирование на их основе общих и специальных способностей, индивидуальности личности, возвышение ее творческого потенциала и способности к саморазвитию;

- воспитание потребности в труде как первой жизненной необходимости и высшей жизненной ценности, а также воспитание целеустремленности и предприимчивости, конкурентоспособности в профессиональной сфере и других сферах жизни и деятельности;

- создание полноценной социально-педагогической и туристско-профессиональной воспитывающей среды (эффективная организация учебного процесса, быта, досуга студентов);

- воспитание потребности в здоровом образе жизни, стремления к созданию семьи, продолжению рода, материальному обеспечению и воспитанию нового поколения в духе гуманизма и демократии.

Содержание воспитательной деятельности в Академии складывается из ее направлений, каждое из которых ориентировано на решение определенной воспитательной задачи. Это следующие направления:

- нравственное воспитание – формирование готовности к осознанному выбору нравственных ценностей;

- гражданско-патриотическое и правовое воспитание – воспитание чувства гордости за великое прошлое Отечества, за достижения отечественной культуры и образования; формирование правового сознания и политической культуры; формирование оптимистического взгляда на будущее России, воспитание стремления реализовать собственный творческий потенциал в решении современных проблем государства и общества;

- воспитание культуры межличностных и межнациональных отношений – развитие умений и навыков межличностного общения и взаимодействия; овладение знаниями о культурном многообразии мира; формирование представлений о культурных различиях как источнике общественного прогресса; воспитание уважительного отношения к родной культуре;

- профориентационное воспитание – воспитание интереса и любви к избранной профессии: формирование устойчивых представлений о необходимости последовательно поддерживать и совершенствовать лучшие традиции вуза; воспи-

тание чувства гордости за принадлежность к сообществу студентов, преподавателей и сотрудников РМАТ, а также готовности отстаивать честь и поддерживать авторитет высшего учебного заведения;

– учебно-познавательное и научно-исследовательское направление – предполагает воспитание сознательного отношения к учебному труду, потребности и умения учиться; формирование системности знаний посредством четкой организации учебного процесса;

– физическое воспитание – формирование потребности в здоровом образе жизни, стремления к физическому самосовершенствованию; привлечение молодежи к активному занятию физической культурой и спортом;

– эколого-валеологическое воспитание – формирование психологической установки на борьбу с негативными привычками; пропаганда основных путей и средств организации здорового образа жизни;

– культурно-эстетическое воспитание – создание в вузе атмосферы доброжелательности и взаимного уважения, соблюдение всеми участниками образовательного процесса этических норм; организация свободного времени студентов в целях формирования навыков содержательного общения и культурного поведения.

Воспитательная работа в Московском филиале РМАТ строится в соответствии с утвержденным планом и носит корпоративный характер, основываясь на Законе РФ «Об образовании в Российской Федерации», Концепции государственной молодежной политики РФ, Концепции воспитательной работы РМАТ.

Большая роль в Академии отведена первым наставникам студентов – кураторам. Куратор закрепляется за каждой академической группой из числа преподавателей, имеющих склонность к воспитательной деятельности. Задача кураторов заключается в осуществлении организаторской и воспитательной деятельности. Работа куратора направлена на создание организованного, сплоченного коллектива в группе, формирование актива группы и адаптацию студентов, создание атмосферы доброжелательных отношений между преподавателями и студентами. Ку-

раторы осуществляют контроль за посещаемостью и успеваемостью, проводят большую индивидуальную работу со студентами и их родителями. Деятельность кураторов направлена на формирование коллектива студенческой группы, развитие у студентов управленческих и исполнительских компетенций.

В целях воспитания широко используются возможности учебного процесса. В лекционные курсы и практические занятия различных дисциплин включаются темы, затрагивающие духовно-нравственные, гражданско-патриотические, физкультурно-оздоровительные, природоохранные и эстетические аспекты жизни общества. Это позволяет формировать целостную личность, способную к профессиональной деятельности на основе широкого мировоззрения («Уроки мужества», «Международный день языков», Конкурс на лучшую студенческую работу и т.д.).

В Академии ведется профилактическая работа по предупреждению наркомании, алкоголизма, проводятся лекции по профилактике ВИЧ-заболеваний, устанавливаются информационные стенды с наглядной агитацией по предупреждению асоциальных проявлений.

В академии существует целый ряд подразделений и общественных организаций, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующих укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся.

7. Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Деятельность МФ РМАТ по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется документами локального характера: Положением об обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья в Российской международной академии туризма, а также специальными позициями в Уставе РМАТ, Правилах приема, Положении об организации учебного процесса по основным образовательным программам, Положении о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, Положении о порядке проведения

практики обучающихся, Положении об итоговой государственной аттестации выпускников и др.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья используются электронные средства, облегчающие прием-передачу информации в доступных формах в зависимости от нозологий.

Безбарьерная среда. В Московском филиале РМАТ обеспечивается доступная образовательная среда для студентов с ограниченными возможностями здоровья. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечивается доступ к зданиям и сооружениям.

В учебных зданиях обеспечивается вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Входная дверь отмечена предупредительным знаком для слабовидящих. Широкие коридоры и дверные проемы позволяют беспрепятственно передвигаться на колясках.

Информация об опасности или важных мероприятиях передается через систему сигнализации и оповещения.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса для студентов с ограниченными возможностями здоровья в штатное расписание МФ РМАТ могут вводиться должности тьютора, педагога-психолога, социального педагога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения (или их обязанности возлагаются на работающих преподавателей и сотрудников).

Для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии в филиале) создаются специальные условия. Профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы

обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е..

В вариативную часть образовательных программ вводятся специализированные адаптационные дисциплины (модули), предназначенные для дополнительной индивидуальной коррекции нарушений коммуникативных умений и социальной адаптации на этапе получения среднего профессионального или высшего образования. Набор таких специфических дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется возможность выбора специализированных адаптационных дисциплин, включенных в вариативную часть образовательной программы. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном рабочими программами. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем обученности студентов и профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентами с ограниченными возможностями здоровья и т.д. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, создания комфортного психологического климата в студенческой группе. Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными

возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Подбор и разработка учебных материалов для студентов с ограниченными возможностями здоровья производятся с учетом того, чтобы представлять его в различных формах так, чтобы учитывались специфические особенности восприятия (лица с нарушением слуха должны получать информацию визуально, с нарушением зрения – аудиально или с помощью тифлоинформационных устройств).

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требования их доступности, а также рекомендаций медико-социальной экспертизы относительно условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практик заключаются договоры, предусматривающие создание специальных рабочих мест. Особые условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья в МФ РМАТ определены в положениях о порядке проведения практики студентов.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация проводятся с учетом особенностей нозологий. Форма проведения текущей и итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.); при необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

РАЗРАБОТЧИКИ:

зав. кафедрой «Технология
и организация общественного питания»
академик РАЕН, доктор ветеринарных наук,
профессор

Смирнова И.Р.

ЭКСПЕРТЫ:

Президент Национальной Гильдии
Шеф-поваров России



Филин А.Н.

Генеральный директор
ООО Ресторанный комплекс «Измайлово»



Козлов В.А.