

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической деятельности

В.О. Курьянов

2017 г.



**Основная профессиональная образовательная программа высшего
образования**

19.03.02.Продукты питания из растительного сырья
код, наименование направления подготовки (специальности)

Технология бродильных производств и виноделие

Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

направленность программы

Квалификация выпускника бакалавр

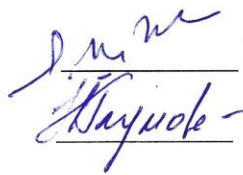
Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

Факультет Механизации производства и технологии переработки
сельскохозяйственной продукции

Выпускающие кафедры Виноделия и технологий бродильных производств;
Технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

Симферополь 2017

Руководители (разработчик) программы



Шольц-Куликов Е.П.

Глумова Н.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета Академии биоресурсов и природопользования
Протокол № 1 от 30 марта 2017 г.

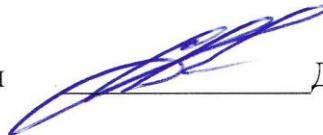
Председатель учебно-методического совета



Мельничук А.Ю.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета Академии биоресурсов и природопользования.
Протокол № 5 от 19 мая 2017 г.

Руководитель
Академии биоресурсов и природопользования



Додонов С.В.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»
Протокол № 8 от 27 июня 2017 г.

Председатель ученого совета
ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»



Курьянов В.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	4
1.1 Используемые нормативные документы.....	4
1.2 Обоснование необходимости реализации образовательной программы.....	5
1.3 Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы.....	6
1.4 Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
1.5 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
1.6 Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники.....	7
1.7 Результаты освоения профессиональной основной образовательной программы.....	8
1.8 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы.....	10
1.9 Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	10
2. Приложения	
Приложение 1. Матрица компетенций образовательной программы.....	13
Приложение 2. Учебный план и календарный учебный график.....	27
Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, программ практик, программы государственной итоговой аттестации	34

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Форма обучения очная, заочная

Срок освоения ОПОП 4 года для очной формы обучения, 4 года 10 месяцев для заочной формы обучения.

Таблица 1

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	207
	Базовая часть, суммарно	101
	Вариативная часть, суммарно	106
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	6
Общий объем программы в зачетных единицах		240

1.1 Используемые нормативные документы

Нормативной базой разработки ОПОП ВО являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) от 03 апреля 2015 г. № 36724;
- Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 N 92 "Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования";
- Постановление Правительства РФ от 5 августа 2013 г. N 661 "Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Локальные нормативные документы КФУ, регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности;
- Положение об ОПОП КФУ имени В.И. Вернадского.

1.2 Обоснование необходимости реализации образовательной программы

В настоящее время разработан и внесен проект нормативного правового акта об отнесении к полномочиям Министерства сельского хозяйства функций по выработке и реализации государственной политики и нормативному правовому регулированию в сфере производства винодельческой продукции из собственного сырья. Соответствующее решение принял премьер-министр по итогам совещания в 2014 г о перспективах развития виноградарства и плодоовощеводства РФ. Минсельхозу и Минфину поручено подготовить программу развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия до 2020 года, направленную на актуализацию мер государственной поддержки производства винограда плодоовощной отрасли и проведения научных исследований в этих сферах деятельности, а также на увеличение закладки виноградников, садов и доведение площадей насаждений к 2020 году в Российской Федерации до 140 тысяч га.

Вводимые насаждения потребуют дополнительные мощности для хранения и переработки производимой продукции. Согласно данным Министерства сельского хозяйства Республики Крым до 2017 года на развитие виноградарства и плодоовощной отрасли Республики Правительством Российской Федерации будет выделено 12 млрд. руб. Одновременно идет программа по реконструкции винзаводов и консервных заводов, с целью замены старого, морально и физически устаревшего оборудования, на новое.

Исторический опыт показывает, что бюджет Крыма может до 60 % формироваться за счет виноградарско-винодельческой и плодоовощной отрасли. Площадь виноградников Республики Крым составляет 32 тыс. га, в том числе плодоносящих 25,5 тыс. га. В ближайшие годы насаждения многолетних культур в Крыму будут увеличены на 10 тыс. га.

Следует отметить, что в настоящее время, на территории Республики Крым, высококвалифицированных специалистов для винодельческой отрасли может подготовить только Академия биоресурсов и природопользования «Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского». Подготовка осуществляется на старейшей кафедре виноделия в странах СНГ, которая была основана в 1923 г. в Симферополе.

Производство эфиромасличного сырья и эфиромасличной продукции, а также лекарственного сырья для фармацевтической, пищевой, парфюмерно-косметической и других отраслей промышленности является в настоящее время одним из приоритетных направлений развития агропромышленного комплекса Российской Федерации. (Федеральный Закон «О стратегическом планировании в Российской Федерации», 2014 г.).

Богатый и разнообразный природно-климатический потенциал, земельные, материально-денежные ресурсы страны и вся история развития эфиромасличной промышленности в России, обуславливают необходимость приоритетного решения задачи формирования и инновационного развития отечественной эфиромасличной отрасли, а интеграция Республики Крым в экономическую систему Российской Федерации позволит стимулировать и существенно повысить темпы развития эфиромасличной и лекарственной отрасли в стране. Успешное решение этих задач невозможно без квалифицированных, специализированных кадров инженеров-технологов эфиромасличного производства.

Более чем полувековой опыт развития эфиромасличного производства в Крыму свидетельствует о возможности и высокой рентабельности возделывания ценных эфиромасличных культур, наличии опыта промышленного производства и современных разработок в области селекции, технологии выращивания и переработки эфиромасличных растений.

В настоящее время площадь, занятая эфиромасличными культурами в Крыму составляет порядка 18 тыс. га, выращиванием и переработкой эфироносов занимаются 17 предприятий различной формы собственности, которые испытывают необходимость в квалифицированных кадрах.

Необходимость подготовки бакалавров по направлению «Продукты питания из растительного сырья», специализирующихся в области переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции (профиль подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов) базируется на требованиях обеспечения выполнения распоряжения Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р "О концепции федеральной целевой программы развития образования на 2016 – 2020 годы", Федерального закона от 27 мая 2014 г. № 135-ФЗ "О внесении изменений в статьи 28 и 34 федерального закона "об образовании в Российской Федерации", приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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", а также Постановления Правительства Российской Федерации от 11 августа 2014 г. № 790 Об утверждении федеральной целевой программы "Социально-экономическое развитие Республики Крым и г. Севастополя до 2020 года.

Большой опыт развития консервной промышленности в Крыму свидетельствует о возможности и высокой рентабельности возделывания плодов и овощей, наличии опыта промышленного производства и современных разработок в области селекции, технологии выращивания и переработки плодоовощной продукции.

Подготовка обучающихся по направленности «Технология консервов и пищевых концентратов из плодоовощного сырья» связана с освоением производств овощных, плодово-ягодных консервов, кетчупов, а также быстрозамороженных продуктов, сухих завтраков, продуктов быстрого приготовления. Выпускники могут работать на перерабатывающих предприятиях плодоовощной продукции, производящих консервированную продукцию и пищевые концентраты

Бакалавры-выпускники направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» направленностей «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» и «Технология бродильных производств и виноделие» имеют возможность продолжить обучение в магистратуре по данному направлению. Успешному трудоустройству выпускников способствует и будет способствовать в дальнейшем отсутствие конкурентных (в плане реализации соответствующего профиля подготовки) выпускающих кафедр не только в Крыму, но и в Российской Федерации и их безусловная востребованность в регионах Российской Федерации.

1.3 Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

Направленность программы академического бакалавриата конкретизирует ориентацию программы на области знания и (или) виды профессиональной деятельности направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профилией: Технология бродильных производств и виноделие, Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, Технология консервов и пищевых концентратов из плодоовощного сырья

1.4 Область профессиональной деятельности выпускника

Включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;

разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

1.5 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

1.6 Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника

производственно-технологическая;
экспериментально-исследовательская;
организационно-управленческая;
расчетно-проектная.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;

продукции бродильной и винодельческой промышленности;

реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

проведение измерений;

анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

использование результатов исследований; подготовка материалов для составления

научных обзоров, отчетов и публикаций;

использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

организационно-управленческая деятельность:

организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

мотивация работников производства;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

расчетно-проектная деятельность:

участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;

отдельных участков предприятий;

использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

1.7 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник по направлению подготовки 19.03.02 с квалификацией бакалавр в соответствии с целями ОПОП и задачами профессиональной деятельности, должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными (ОК):

способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

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 продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр», должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

экспериментально-исследовательская деятельность:

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

организационно-управленческая деятельность:

способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

расчетно-проектная деятельность:

способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

дополнительные компетенции:

способностью осуществлять органолептическую оценку продуктов питания из растительного сырья и эфирных масел (ПК-28).

1.8 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы

Ресурсное обеспечение ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки (Таблица 2).

Таблица 2.

Сведения о кадровом обеспечении

Обеспеченность НПП	Штатные НПП, привлекаемые к реализации ОПОП ВО		НПП, имеющие образование*, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин		НПП с ученой степенью и/или званием		Количество НПП из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования ФГОС ВО	-	50	-	70	-	50	-	10
Факт	35	87,5	31	76,7	37	92,5	5	12,5

1.9 Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При реализации программы академического бакалавриата направления 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» профилей: «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается обязательное освоение дисциплин относящиеся к базовой части учебного плана, практики и процедура итоговой аттестации. При необходимости, то есть при наличии письменного обращения обучающегося и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, для обучения указанных обучающихся предусматривается разработка адаптированного ОПОП ВО.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом конкретных ограничений здоровья. Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и (или) экзаменов. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФGAOY BO «KFY им. В.И. Вернадского».

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и

экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Государственная итоговая аттестация выпускников с инвалидностью и ОВЗ проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (проект).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств, при необходимости оказание технической помощи и предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура» в порядке, установленном университетом. Предусмотрено формирование специальных групп для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с учетом ограничений здоровья обучающихся. Это, прежде всего, подвижные занятия адаптивной физкультурой в спортивных, тренажерных залах или на открытом воздухе.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и обучающимися-инвалидами университет учитывает рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно условий, видов труда и их доступности. Формы проведения практики лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью устанавливаются с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по направлению подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается:

1) для инвалидов и 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 выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

Блок 1

Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции								
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Базовая часть									
История	X								
Экономика в перерабатывающей отрасли		X							
Иностранный язык			X						X
Философия	X								
Физическая культура					X		X		
Безопасность жизнедеятельности								X	
Математика					X				
Физика					X				
Основы общей и неорганической химии					X				
Органическая химия					X				
Биохимия					X				
Русский язык и культура речи			X						X
Правоведение						X			
Вариативная часть									
История российской пищевой промышленности	X								
Аналитическая химия					X				

Физическая и коллоидная химия					X								
Экология в перерабатывающей отрасли									X				
Культурология				X									
Академический курс иностранного языка для общепрофессиональных целей			X									X	
Социология				X									
Прикладная физическая культура					X			X					
Элективные дисциплины													
Введение в специальность./ Введение в технологию продуктов питания					X								
					X								
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции												
	ОПК-1	ОПК-2											
Базовая часть													
Информатика в перерабатывающей отрасли	X												
Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности	X												
Пищевая химия		X											

Системы управления технологическими процессами		X	
Материаловедение		X	
Вариативная часть			
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		X	
Методы оптимизации технологических процессов		X	
Элективные дисциплины			
Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производствах		X	
Технология спирта и ликероводочных изделий		X	
Общее виноделие		X	
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		X	
Технохимический контроль и учет на масложировых и эфиромасличных предприятиях		X	

Блок 2

Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции	
	ОПК-1	ОПК-2
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, ознакомительная	X	
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья	X	
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая		X
Название дисциплин	Профессиональные компетенции	

(модулей) в соответствии с учебным планом	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
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, ознакомительная			X																									
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья			X																									
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая	X		X		X																							
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, контроль качества сырья и готовой продукции	X	X		X	X		X			X	X																	
Производственная практика, НИР	X	X		X	X		X			X	X		X	X	X	X	X											
Производственная практика, преддипломная	X	X	X	X			X																					

