

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В.И. ВЕРНАДСКОГО»

УТВЕРЖДЕНО



Учебно-методическим советом
ФГБОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»

Протокол № 7 от 30.08.2019

Президент Учебно-методического совета

И.А. Цвиринько

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
код, наименование направления подготовки (специальности)

Виноделие: организация, технология, маркетинг
направленность (профиль) программы

Квалификация выпускника магистр

Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

Факультет Механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной
продукции

Симферополь, 2019 г

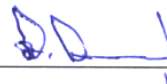
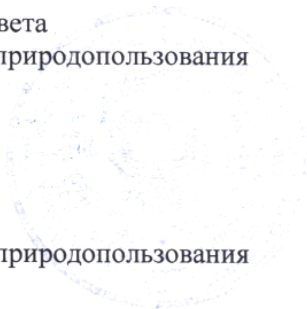
Разработчик программы



Д.В. Ермолин.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель
Учебно-методического совета
Академии биоресурсов и природопользования



А.Ю. Мельничук

Руководитель
Академии биоресурсов и природопользования



О.В. Донец

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования
 - I Обоснование необходимости реализации ОПОП ВО
 - II Нормативно-правовые документы
 - III Форма (формы) обучения
 - IV Срок освоения
 - V Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники освоившие ОПОП ВО, могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с выбранными профессиональными стандартами
 - VI Типы задач профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО
 - VII Структура и объем ОПОП ВО в зачетных единицах
 - VIII Результаты освоения ОПОП ВО
 - IX Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации ОПОП ВО
 - X Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- 2 Учебный план
- 3 Календарный учебный график
- 4 РПД, РПП, программа ГИА
- 5 Фонды оценочных средств дисциплин (модулей), практик, ГИА
- 6 Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО:
 - I Методические рекомендации для проведения лабораторных занятий (при наличии в учебном плане)
 - II Методические рекомендации для проведения семинарских / практических занятий (при наличии в учебном плане)
 - III Методические рекомендации для написания курсовых работ, рефератов и других видов самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных рабочей учебной программой)
- 7 Матрица компетенций
- 8 Индикаторы достижения компетенций (УК, ОПК, ПК)

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

I. Обоснование необходимости реализации ОПОП ВО

В настоящее время в отечественной винодельческой отрасли происходят серьезные трансформации. Согласно данным Министерства сельского хозяйства Республики Крым до 2025 года на развитие виноградарства республики Правительством Российской Федерации будет выделено 12 млрд. руб. Одновременно идет программа по реконструкции винзаводов, с целью замены старого, морально и физически устаревшего оборудования, на новое. Вместе с этим внедряется новая кластерная модель функционирования отрасли с единым координационным центром. При этом анализ рынка труда показывает, что современные винодельческие предприятия испытывают недостаток виноделов, обладающих компетенциями в отрасли организации и управления технологическими процессами, маркетинговых стратегий, умеющих выстроить технологию на основании прогрессивных решений. Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Виноделие: организация, технология, маркетинг» Академии биоресурсов и природопользования ФГАОУ ВО «Крымский Федеральный Университет им. В.И. Вернадского», будет владеть данными компетенциями.

II. Нормативно-правовые документы

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Образовательный стандарт высшего образования ФГАОУ ВО «Крымский Федеральный Университет им. В.И. Вернадского» по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень высшего образования «магистратура»). Утвержден Ученым советом ФГАОУ ВО «Крымский Федеральный Университет им. В.И. Вернадского» от 30.08.2018 (далее СУОС ВО КФУ им. В.И. Вернадского)
- Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 № 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 осуществлении 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 ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского» пр.№619 от 30.06.16.
- Самостоятельно устанавливаемый образовательный стандарт высшего образования ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского» по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный ученым советом ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского», протокол № 7 от 30.08.2018 г.

III. Формы обучения: очная, заочная.

IV. Срок освоения ОПОП ВО: очная – 2 года, заочная – 2 года 3 месяца.

V. Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники освоившие ОПОП ВО, могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с выбранными профессиональными стандартами.

Согласно СУОС ВО КФУ им. В.И. Вернадского для направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», профессиональная деятельность выпускников, освоивших программу магистратуры, охватывает следующие сферы:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов растительного сырья, а также в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования);

13 Сельское хозяйство (в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции)

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из растительного);

26 Химическое, химико-технологическое производство (в сфере производства экологически безопасных моющих и чистящих средств промышленного и бытового применения биотехнологическим методом из возобновляемого сырья)

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере научных исследований по пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии и пищевой инженерии продуктов растительного сырья; в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания растительного сырья).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

VI. Типы задач профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО:

В рамках освоения ОПОП обучающиеся направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности «Виноделие: организация, технология, маркетинг» готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

Технологическая деятельность:

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептур и новых видов продукции из растительного сырья;
- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности производства;

Научно исследовательская деятельность:

- руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;
- разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов; подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;
- фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;
- управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;
- проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из растительного сырья;
- знание основ психологии и педагогики.

Организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений;
- организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;
- организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;
- адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
- подготовка отзывов и заключений на проекты стандартов, рационализаторские предложения и изобретения;
- поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции;
- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;
- разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; управление программами освоения новых технологий; координация работы персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;
- организация защиты объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

Проектная деятельность:

- подготовка заданий на разработку проектных решений; проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из растительного сырья;
- оценка инновационного потенциала проекта; математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

- разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ; оценка инновационных рисков коммерциализации проектов;
- разработка проектов новых и реконструкции действующих предприятий или цехов.

VII. Структура и объем ОПОП ВО:

| I.Общая структура программы | | Трудоемкость (зачетные единицы) |
|---|--------------------------------------|--|
| Блок 1 | Дисциплины (модули) | 60 |
| Блок 2 | Практики | 51 |
| Блок 3 | Государственная итоговая аттестация: | 9 |
| Общий объем программы в зачетных единицах | | 120 |

VIII. Результаты освоения ОПОП ВО:

У выпускника по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» с квалификацией магистр в соответствии с целями ОПОП и задачами профессиональной деятельности, должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Универсальные компетенции выпускников (УК):

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Общепрофессиональные компетенции выпускников (ОПК):

ОПК-1. Способность разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-4. Способность использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-5. Способность проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

Профессиональными компетенциями (ПК):

Технологическая деятельность:

ПК-1 Способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний

ПК-2 Способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов

ПК-3 Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

ПК-4 Способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда

ПК-5 Готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды

Научно-исследовательская деятельность:

ПК-6 Способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-7 Способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли

ПК-8 Способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований

ПК-9 Применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-10 Способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования

ПК-11 Способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы

ПК-12 Способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач

ПК-13 Способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции

ПК-14 Способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности

ПК-15 Готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей

ПК-16 Готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-17 Владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки

ПК-18 Способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов

ПК-19 Способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации

ПК-20 Готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья

Проектная деятельность:

ПК-21 Способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

ПК-22 Готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

ПК-23 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК-24 Способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства

IX. Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации ОПОП ВО.

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых СУОС ВО КФУ им. В.И. Вернадского по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (Таблица 1).

Таблица 1

Кадровое обеспечение образовательного процесса

| Обеспеченность ННР | Штатные ННР, привлекаемые к реализации ОПОП ВО | | ННР, имеющие образование*, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин | | ННР с ученой степенью и/или званием | | Количество ННР из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений | |
|--------------------|--|------|--|------|-------------------------------------|------|--|------|
| | Кол. | % | Кол. | % | Кол. | % | Кол. | % |
| Требования СУОС ВО | - | 60 | - | 70 | - | 80 | - | 10 |
| Факт | 1,5 | 83,9 | 1,5 | 86,8 | 1,6 | 88,9 | 0,3 | 16,1 |

* по диплому о ВО

X. Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

При реализации программы академического бакалавриата по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» 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.

К основным видам деятельности по организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья относятся:

Довузовская подготовка и профориентационная работа с абитуриентами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Основными формами профориентационной работы с абитуриентами с ОВЗ являются: профессиональная ориентация абитуриентов с ОВЗ, сопровождение вступительных испытаний абитуриентов с ОВЗ.

Профессиональная ориентация абитуриентов с ОВЗ направлена на формирование у них осознанного и адекватного профессионального самоопределения и направлена на подбор одной или нескольких образовательных программ, доступных лицу с ОВЗ в соответствии с состоянием здоровья, его собственными интересами, склонностями и способностями.

Сопровождение вступительных испытаний абитуриентов с ОВЗ направлено на создание специальных условий, заключающихся в предоставлении выбора формы вступительных испытаний (для вступительных испытаний, проводимых Университетом самостоятельно), предоставление технических средств, увеличении продолжительности вступительных испытаний.

Комплексное сопровождение образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое и социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ.

Организационно-педагогическое сопровождение студента с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; контроль по результатам текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям обучающихся с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для преподавателей и сотрудников.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности студента с ОВЗ, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает меры комплексного сопровождения образовательного процесса, в том числе:

- Мероприятия, сопутствующих образовательному процессу и направленные на их социальную поддержку, включая решение бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление услуг медицинских пунктов.

- Создание в Университете толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

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.

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 ФГАОУ ВО «КФУ 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.

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.

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.

Социокультурная реабилитация, содействие трудоустройству выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Мероприятия по содействию трудоустройству лиц с ОВЗ осуществляются во взаимодействии с государственными центрами занятости населения, некоммерческими организациями, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями.

Основными формами содействия трудоустройству лиц с ОВЗ являются: презентации и встречи с работодателями обучающихся старших курсов, индивидуальные и групповые консультации обучающихся и выпускников по вопросам трудоустройства, мастер-классы и тренинги.

В программах адаптационных дисциплин, вводимых в рамках образовательных программ для обучающихся с ОВЗ, предусматривается подготовка выпускников к трудоустройству, следующему этапу социализации, связанным непосредственно с полноценным раскрытием и применением на практике полученных знаний, умений, навыков, сформированных компетенций.