

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

ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»

протокол № 7 от 30.08.2019

Председатель 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)

Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

направленность программы

Квалификация выпускника магистр

Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

Факультет Механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной
продукции

Симферополь, 2019 г.

Разработчик(и) программы

Глумова Н.В. Глумова

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель
Учебно-методического совета
Академии биоресурсов и природопользования

Мельничук А.Ю. Мельничук

Руководитель
Академии биоресурсов и природопользования

Донец 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

Реализация образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» имеет своей целью повышение качества подготовки выпускников магистратуры университета, увеличение доли образовательных программ для удовлетворения потребностей отечественного и регионального рынков труда.

Образовательная программа магистратуры для подготовки квалифицированных кадров инженеров - технологов эфиромасличной, масложировой и парфюмерно-косметической отрасли является актуальной, своевременной и в своем роде уникальной программой, принимая во внимание:

- специфику обучения инженеров - технологов соответствующей направленности в Крымском регионе – основном отечественном регионе выращивания и переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции,

- биологические особенности эфиромасличных культур, как объектов переработки;

- постоянно высокий коммерческий спрос на мировом рынке на эфиромасличную продукцию (эфирные масла, экстрактовые масла, резиноиды, олеоресины, СО₂-экстракты) и растительные масла перспективных масличных культур Крымского региона для использования в парфюмерно-косметическом, пищевом и фармацевтическом производствах, а также производстве товаров бытовой химии.

Производство эфиромасличной продукции для пищевой, парфюмерно-косметической, фармацевтической и других отраслей промышленности является важной составляющей агропромышленного комплекса региона и Российской Федерации. В связи с ориентацией государственной экономической политики Российской Федерации на импортозамещение в отношении социально значимых отраслей, продуктов и изделий, производство эфиромасличной продукции из собственного сырья является одной из приоритетных задач развития экономики страны, одной из составляющих ее экспорта. Республика Крым, вследствие своих природных и климатических условий, всегда являлась и будет являться традиционным регионом выращивания и переработки эфиромасличного, перспективного масличного и лекарственного сырья. Интеграция Республики Крым в экономическую систему Российской Федерации позволяет стимулировать и существенно повысить темпы развития эфиромасличной отрасли, как в регионе, так и в стране, а обеспеченность перерабатывающих предприятий молодыми, инициативными кадрами является одним из основных ближайших приоритетных направлений развития отрасли и путем решения ее системных задач.

В настоящее время в Крыму реализуется Государственная программа поддержки и развития эфиромасличной отрасли. Площади, занятые эфиромасличными культурами в регионе составляют порядка 69 тыс. га и имеют тенденцию к расширению. Производством эфиромасличной продукции в Крыму занимаются 10 предприятий различной формы собственности, в их числе АО «Алуштинский эфиромасличный совхоз-завод», ООО «Эфир» агрофирмы «Зеленогорское», НПФ «Техарома», АО «Крым-Аромат», ООО «Эфирмасло», ООО «Паллиада».

Предприятия ООО «НПФ «Царство ароматов», АО «Комбинат Крымская Роза», мануфактура «Дом природы», курортно-рекреационный комплекс региона (санатории, оздоровительные комплексы, отели) используют крымскую эфиромасличную продукцию в производстве косметических изделий и для оздоровления населения. Эти предприятия нуждаются в молодых, квалифицированных кадрах инженеров-технологов, подготовка которых и является стратегической задачей реализации образовательной магистерской программы.

С вхождением Республики Крым в состав Российской Федерации, за последние 5 лет в регионе появились современные предприятия различной формы собственности по переработке масличного сырья и производству высококачественной масложировой продукции, крупнейший среди них - «Первый крымский маслозавод «Крымское золото».

Разработка образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» ориентирована на решение стратегических задач и мероприятий Федеральной целевой программы развития Республики Крым. Современные агропромышленные технологии определены в числе приоритетных научных направлений развития ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского», подготовка высококвалифицированных специалистов, производственных и научных кадров агропромышленного производства является одной из основных задач разработки и последующей реализации образовательной магистерской программы.

Необходимость подготовки магистров направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», специализирующихся в области переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства эфиромасличной, масложировой продукции и парфюмерно-косметической продукции 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", 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.

Магистры - выпускники направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» направленности подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» имеют возможность заниматься технологической, проектной и организационно-управленческой деятельностью на предприятиях по переработке эфиромасличного и масличного сырья, производству косметической продукции, а также научно-исследовательской деятельностью в научно-исследовательских и проектных институтах (ФГБУН «НИИ сельского хозяйства Крыма»). Успешному трудоустройству выпускников способствует и будет способствовать в дальнейшем отсутствие конкурентных выпускающих кафедр в Крыму и в Российской Федерации и, соответственно, их востребованность в ряде регионов Российской Федерации, занимающихся возделыванием и переработкой эфиромасличных культур.

II. Нормативно-правовые документы

Нормативной базой разработки ОПОП ВО являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ 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 магистратуры";
- 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 науки и высшего образования Российской Федерации;
- Самостоятельно устанавливаемый 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 30.08.2018г. (далее СУОС ВО КФУ им. В.И. Вернадского)
- Локальные нормативные документы КФУ им. В.И. Вернадского, регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности;
- Положение об ОПОП ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского» пр.№619 от 30.06.16.

III. Форма (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 (профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, а также в сфере научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного развития отрасли);

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

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 сфере обеспечения экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения, в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания из 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 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

Технологическая деятельность:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов,
- внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций,
- решение проблемных задач и вопросов

Научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

Организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;
- организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов;
- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО;

Проектная деятельность:

- использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;
- использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;
- использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;
- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности,
- разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья.

VII. Структура и объем ОПОП ВО в зачетных единицах

I.Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
Блок 2	Практики	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация:	9
	Защита квалификационной работы	6
	Государственный экзамен	3
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. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

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

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

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

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

Профессиональные компетенции выпускников (ПК):

Технологическая деятельность:

ПК-1 Способностью 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 Способностью 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 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда

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

Научно-исследовательская деятельность:

ПК-6 Способностью 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 Способностью 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 Способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований

ПК-9 Применением 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 Способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования

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

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

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

ПК-14 Способностью 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 Владением 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 Способностью 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 НПР	Штатные НПР, привлекаемые к реализации ОПОП ВО		НПР, имеющие образование*, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин		НПР с ученой степенью и/или званием		Количество НПР из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования СУОС ВО	-	60	-	70	-	80	-	10
Факт	1,3	75,5	1,6	94,7	1,6	94,7	0,2	13,8

* по диплому о ВО

Х. 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.