

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
ИРКУТСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ



ТВЕРЖДАЮ

Ректор

М.В. Корняков

«апрель» 2025 г.

Адаптированная образовательная программа
высшего образования

для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология переработки пищевого растительного сырья

заочная

Год набора - 2025

Иркутск 2025

Разработано:

Председатель рабочей группы по разработке АОП: Анциферов Е.А., директор института, к.х.н., доцент

Руководитель АОП Евстафьев С.Н., д.х.н., профессор, зав. кафедрой

Адаптированная образовательная программа одобрена учебно-методической комиссией института высоких технологий протокол от «17» ____ 02 ____ 2025 г. № 5.

Адаптированная образовательная программа одобрена ученым советом института высоких технологий протокол от «03» ____ 03 ____ 2025 г. № 5.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика адаптированной образовательной программы.....	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОП.....	4
3	Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы.....	7
4	Адаптационные дисциплины адаптированной образовательной программы.....	20
5	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации адаптированной образовательной программы.....	20
6	Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение.....	21
7	Приложения	

1 Общая характеристика адаптированной образовательной программы

1.1 Адаптированная образовательная программа высшего образования представляет собой систему документов, сформированную в соответствии с требованиями образовательного стандарта Университета, утвержденного приказом ректора от 31.03.2021 г. № 168-О и разработанного на основе федерального государственного образовательного стандарта 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1041 (зарегистрировано в Минюсте России 9 сентября 2020 г., регистрационный номер 59718) нормативно-правовыми актами Министерства науки и высшего образования РФ и локальными актами университета.

Образовательная программа высшего образования адаптирована для обучения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения.

Направление: 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Наименование АОП: Технология переработки пищевого растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная

Нормативный срок освоения ООП: 5 лет

Срок обучения по адаптированной образовательной программе может быть продлён до 6 лет.

Трудоемкость ООП: 240 зачетных единиц.

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы

Подразделение, ответственное за реализацию ООП: химии и биотехнологии имени В.В. Тугуриной

Руководитель ООП: Евстафьев Сергей Николаевич, зав. кафедрой, д.х.н., профессор

1.2 Адаптированная образовательная программа осваивается на государственном языке Российской Федерации – русском.

1.3 Адаптированная образовательная программа не реализуется с применением сетевой формы обучения.

1.4 Адаптированная образовательная не реализуется исключительно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОП

2.1 Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства и качества готовой продукции).

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

2.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательская;

- технологическая.

2.3 Адаптированная образовательная программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России	
		номер	дата	номер	дата
1	Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	694н	28.10.2019	58531	01.06.2020
2.	Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам	121н	04.03.2014	31692	21.03.2014

2.4 Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы высшего образования - программы бакалавриата/специалитета

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Подуровень квалификации
22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6
40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам»	A	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	5	Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	A/01.5	5
				Осуществление выполнения экспериментов и оформления результатов исследований и разработок	A/02.5	5

2.5 Задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство	технологическая	обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;	продовольственное сырье растительного происхождения;

напитков и табака		-управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии; -обеспечение выпуска высококачественной продукции -реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов; -соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; -изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта.	технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач
40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства и качества готовой продукции)	научно-исследовательская	-изучение и анализ научно-технической информации; -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; -внедрение результатов исследований и разработок в производство	продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля; публикации в периодике, тематические выставки и передовые предприятия отрасли; методы и средства контроля качества и оптимизации технологических процессов; стандартные пакеты прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных.

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения адаптированной образовательной программы, у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК ОС-1. Способность выполнять поиск, критический анализ и синтез информации и применять системный подход для решения задач в различных сферах деятельности	Выполняет поиск информации в различных источниках, критически анализирует полученные фактические данные, делает обоснованные выводы, проводит аргументированный анализ проблемной ситуации, предлагает решения на основе системного подхода
Разработка и реализация проектов	УК ОС-2. Способность разработать проект на основе оценки требований, ресурсов и ограничений	Планирует и реализует проект с учетом последовательности этапов жизненного цикла проекта, требований к результату и к реализации проекта, имеющихся ресурсов и ограничений; оформляет и представляет результаты проекта, фиксирует опыт, приобретенный при выполнении проекта
Командная работа и лидерство	УК ОС-3. Способность осуществлять работу в команде в соответствии с требованиями ролевой позиции	Устанавливает и поддерживает контакты в команде, используя основные способы и нормы социального взаимодействия и командной работы, обоснованно выбирает свою ролевую позицию в команде, в соответствии со своей ролевой позицией участвует в решении задач, поставленных перед командой.
Коммуникация	УК ОС-4. Способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и на иностранном языке, используя соответствующие нормы и способы деловой коммуникации
Межкультурное взаимодействие	УК ОС-5. Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Понимает и адекватно воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, комплексно анализирует причины и последствия культурных различий, знает и учитывает особенности культур при межкультурном взаимодействии
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК ОС-6. Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Эффективно планирует и контролирует собственное время и организует свою деятельность, ставит цели и задачи и обоснованно определяет их приоритетность, применяет на практике методики и принципы саморазвития и самообразования
	УК ОС-7. Способность поддерживать уровень физической подготовленности, достаточный для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Применяет на практике средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, личного физического совершенствования, ведения здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК ОС-8. Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	Придерживается принципов сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, учитывает нормы и правила безопасности жизнедеятельности, знает потенциальные опасности и риски и принимает меры по их предупреждению, готов применять методы защиты в условиях

	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Основы правовых знаний	УК ОС-9. Способность применять основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Обладает основными правовыми знаниями, применяет их при решении задач в различных сферах социальной и профессиональной деятельности и осознает правовые последствия своих действий либо бездействия
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК ОС-10. Способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обладает экономическими знаниями, ориентируется в экономических процессах для принятия обоснованных решений в различных сферах деятельности
Инклюзивная компетентность	УК ОС-11. Способность использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Владеет навыками взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями здоровья, знает принципы организации инклюзивной среды в социальной и профессиональной сферах.
Гражданская позиция	УК ОС-12. Способность формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Имеет представление об основных принципах, направлениях ротиводействия экстремизму, терроризму, коррупции и мерах их профилактики

3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Применение фундаментальных знаний	ОПК ОС-1. Способность решать задачи профессиональной деятельности на основе применения знаний математических, естественных и технических наук	Применяет знания, принципы и методы математических, естественных и технических наук при решении задач профессиональной деятельности.
Информационные технологии	ОПК ОС-2. Способность применять современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Применяет средства и методы современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности
Базовая подготовка, Технические науки	ОПК ОС-3. Способность принимать обоснованные технические решения, используя положения, законы и методы технических наук и нормативную базу в сфере профессиональной деятельности	Демонстрирует знание положений, законов, методов технических наук и нормативно-технической базы в сфере профессиональной деятельности и применяет их при принятии и обосновании технических решений.
Моделирование и проектирование	ОПК ОС-4. Способность применять современные методы и средства моделирования и проектирования объектов, систем и процессов для разработки технической документации в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами в сфере профессиональной деятельности	Демонстрирует знание возможностей современных методов и средств проектирования в сфере профессиональной деятельности и применяет их при решении профессиональных задач. Соблюдает требования нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности при разработке технической документации.

Экономические основы	ОПК ОС-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	Демонстрирует способность к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
----------------------	---	--

3.3 Обязательные профессиональные компетенции выпускников (при наличии) и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологическая деятельность				
обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКО-1 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;	Владеет методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПС 22.003 ТФ D/02.6
реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКО-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;	Демонстрирует знание прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.	ПС22.003 ТФ D/03.6
управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКО-3 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения	Демонстрирует способность осуществлять управление действующими технологическими линиями.	ПС22.003 ТФD/01.6

сырья на предприятии	оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	технологии пищевых производств из растительного сырья;		
----------------------	--	--	--	--

3.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)*
Не установлены				

3.5 Самостоятельно установленные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологическая деятельность				
обеспечение выпуска высококачественной продукции	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-1 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;	Демонстрирует знания в области технологии производства продуктов питания для освоения профильных технологических дисциплин	ПС 22.003 ТФ D/01.6
- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; - обеспечение выпуска высококачественной продукции	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства	ПКС-2 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических,	Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов естественнонаучных дисциплин.	ПС22.003 ТФ D/02.6

енной продукции	контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;		
реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-3 способность 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.	Демонстрирует знания нормативных документов для проектирования предприятий	ПС22.003, ТФ D/03.6
реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-4. способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;	Владеет методами определения и анализа свойств сырья, полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.	ПС 22.003 ТФ D/02.6
управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные	ПКС-5 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.	Обоснованно выбирает соответствующие информационные технологии и применяет их при решении задач по производству продуктов питания	ПС22.003 ТФ D/01.6

	технологии для решения технологических задач			
обеспечение выпуска высококачественной продукции	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-6 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;	Проявляет готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПС22.003, ТФ D/02.6
изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-7 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	способен работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПС 40.011 ТФА/02.5
управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-8 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;	Демонстрирует организаторские способности.	ПС22.003 ТФ D/01.6
обеспечение выпуска высококачественной продукции	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и	ПКС-9 способность выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Способен выполнять работы по рабочим профессиям	ПС22.003 ТФ D/01.6

	техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач			
соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	продовольственное сырье растительного происхождения; технологии переработки растительного сырья, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; производство продуктов питания; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; информационные технологии для решения технологических задач	ПКС-10 способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПС22.003 ТФ D/02.6
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательская деятельность				
изучение и анализ научно-технической информации	продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля; публикации в профессиональной периодике, тематические выставки и передовые предприятия отрасли; методы и средства контроля качества и оптимизации технологических процессов; стандартные пакеты прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных.	ПКС-11 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;	Демонстрирует способность изучать и анализировать научно-техническую информацию.	ПС 40.011 ТФ А/02.5
использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций	продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля; публикации в	ПКС-12 готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при	Владеет навыками измерения и наблюдения при исследовании, анализа результатов исследования.	ПС 40.011 ТФ А/02.5

	профессиональной периодике, тематические выставки и передовые предприятия отрасли; методы и средства контроля качества и оптимизации технологических процессов; стандартные пакеты прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных.	написании отчетов и научных публикаций;		
использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля; публикации в профессиональной периодике, тематические выставки и передовые предприятия отрасли; методы и средства контроля качества и оптимизации технологических процессов; стандартные пакеты прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных.	ПКС-13 готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;	Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	ПС 40.011 ТФ А/01.5
проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных	продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля; публикации в профессиональной периодике, тематические выставки и передовые предприятия отрасли; методы и средства контроля качества и оптимизации технологических процессов; стандартные пакеты прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных.	ПКС-14 способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;	Владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	ПС 40.011 ТФ А/01.5
внедрение результатов исследований и разработок в производство	продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; методы и средства контроля качества	ПКС-15 готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов	Готов участвовать в производственных испытаниях и внедрении разработок.	ПС 22.003 ТФ D/03.6

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля; публикации в профессиональной периодике, тематические выставки и передовые предприятия отрасли; методы и средства контроля качества и оптимизации технологических процессов; стандартные пакеты прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных	исследований и разработок в промышленное производство		
--	--	---	--	--

3.6 Дополнительные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование дополнительной компетенции	Наименование индикатора достижения дополнительной компетенции
ДК-1 Способность осуществлять деятельность, находящуюся за пределами основной профессиональной сферы	Осваивает деятельность за пределами основной профессиональной сферы и решает профессиональные задачи, связанные с этой деятельностью

3.7 Дополнительные компетенции выпускников, установленные в адаптированной образовательной программе

Код компетенции Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения дополнительной компетенции
ДК-1 Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению профессиональных и личностных задач, в том числе с использованием информационных технологий и средств сетевых коммуникаций	Способен выстраивать конструктивные взаимоотношения при решении профессиональных и личностных задач в коллективе, в том числе применяя современные информационные технологии

4 Адаптационные дисциплины адаптированной образовательной программы

Адаптационные дисциплины:

- Адаптационные информационные технологии;
- Социальная адаптация в коллективе

предназначены для устранения влияния ограничений здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов, для достижения запланированных результатов освоения образовательной программы.

5 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации адаптированной образовательной программы

Реализация адаптированной программы бакалавриата «Технология переработки пищевого растительного сырья» по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) от общего количества научно-педагогических работников организации, соответствует требованиям ОС.

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы *бакалавриата/специалитета* на иных условиях (исходя из

количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), соответствует требованиям ОС.

Доля педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации), соответствует требованиям ОС.

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы *бакалавриата/специалитета* на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющие трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), соответствует требованиям ОС.

Преподаватели ознакомлены с психолого-физическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся.

Для реализации АОП ВО привлекаются:

- педагогические кадры, прошедшие повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги (при необходимости).

6 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение

Обеспечивается возможность беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов с разными видами ограничений здоровья:

- Клавиатура адаптированная беспроводная;
- Манипулятор (джойстик) беспроводной;
- Манипулятор (выносная беспроводная компьютерная кнопка);
- Ресивер для подключения по беспроводной связи джойстика, выносной беспроводной кнопки, беспроводной клавиатуры;
- Видеоувеличитель;
- ПО экранного доступа;
- Экранный увеличитель;
- Тактильный дисплей Брайля;
- Стационарный электронный видеоувеличитель;
- Читающая машина;
- Индукционная петля;
- Брайлевский принтер;
- Клавиатура с большими кнопками для людей с ограниченными возможностями;
- Тактильно звуковой информатор;
- Антивандальная кнопка вызова.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются специальными учебниками и учебными пособиями, которые предоставляются таким обучающимся бесплатно в электронной форме и (или) печатной форме, в том числе с помощью электронных библиотечных систем.