



*Федеральное агентство по рыболовству  
Филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
в Ташкентской области Республики Узбекистан  
(филиал ФГБОУ ВО «АГТУ»  
в Ташкентской области Республики Узбекистан)*

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор ФГБОУ ВО «АГТУ», д.б.н.,  
профессор

\_\_\_\_\_ А.Н. Неваленный

Рассмотрено на Ученом Совете АГТУ  
Протокол № 9 от «23» 04 2020 г.

**Образовательная программа высшего образования**

**Направление подготовки**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль подготовки**

**«Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»**

**Квалификация выпускника**

**Бакалавр**

СОГЛАСОВАНО:

Начальник Отдела МоУП

\_\_\_\_\_ М.Е. Цибизова

«21» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой «Водные биоресурсы  
и аквакультура», д.б.н. профессор  
\_\_\_\_\_ Кузметов А.Р.

ОП ВО одобрена Ученым Советом  
филиала

Протокол № 1 от «20» 04 2020 г.

Исполнительный директор филиала,  
к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_ Хамракулов А.К

Ташкентская область, Кибрайский район – 2020



## ВЫПИСКА

из протокола заседания Ученого Совета  
университета № 15

от 24 июня 2021г.

г. Астрахань

Председатель Ученого Совета университета: профессор Неваленный А.Н.

Ученый секретарь Ученого Совета университета: доцент Макарова Т.А.

Присутствовали: Члены Ученого Совета (42 чел.): д.б.н., проф. Неваленный А.Н.; д.т.н., доц. Максименко Ю.А.; к.т.н., доц. Виноградов С.В.; к.э.н. Бастрыкин С.В.; к.б.н., доц. Макарова Т.А.; к.т.н. Полумордвинова А.О.; к.б.н., доц. Егорова В.И.; д.с.-х.н., проф. Зайцев В.Ф.; д.с.-х.н., доцент Бахарева А.А.; к.т.н., доц. Саинова В.Н.; к.п.н., доц. Шишкина Ю.П.; д.ф.н., доц. Дроздова Т.В.; д.т.н., проф. Золотокопова С.В.; д.т.н., проф. Цибизова М.Е.; к.э.н., доц. Левина Я.Г.; д.э.н., проф. Арыкбаев Р.К.; д.э.н., проф. Карлина Е.П.; к.э.н., доц. Лунева Т.В.; к.и.н., доц. Руденко М.Н.; к.т.н., доц. Рубан А.Р.; к.т.н., доц. Ильин Р.А.; д.т.н., доц. Сахно К.Н.; к.т.н., доц. Романенко Н.Г.; к.т.н., доц. Славин Б.М.; к.т.н., Кушнер Г.А.; д.э.н., проф. Набиев Р.А.; к.х.н., доц. Летичевская Н.Н.; д.г.-м.н., доц. Гольчикова Н.Н.; д.х.н., проф. Берберова Н.Т.; д.т.н., проф. Пивоварова Н.А.; к.т.н. Егорова Е.В.; к.т.н., доц. Белов С.В.; д.т.н., проф. Попов Г.А.; к.т.н., доц. Пищин О.Н.; к.т.н., доц. Кокуев А.Г.; к.т.н., доц. Бондарева И.О.; к.т.н. Кучин И.Ю.; к.э.н., доц. Гаврилова О.А.; к.ю.н., доц. Ткаченко О.В.; к.геогр.н. Хромов А.В.; к.э.н., доц. Солоненко А.А.; студ. Петрашова Е.Д.

### ПОВЕСТКА ДНЯ:

**3.1. Об утверждении внесенных изменений в образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры и программы специалитета 2019, 2020 и 2021 годов набора.**

**Слушали:** Начальника Отдела МоУП, профессора Цибизову М.Е.

Заслушав и обсудив сообщение начальника Отдела МоУП, профессора Цибизовой М.Е.

**Ученый Совет постановил:** Утвердить внесенные изменения в образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры и программы специалитета 2019, 2020 и 2021 годов набора в связи с приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 26 ноября 2020 г № 1456 (рег. от 27 мая 2021 г) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования», реализуемые в филиале ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан, (список программ прилагается).

**Результаты голосования:** Единогласно.


Ученый секретарь Ученого Совета  
университета, доцент

Т.А. Макарова



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**образовательной программы направления подготовки по ФГОС - 19.03.03  
Продукты питания животного происхождения, уровень подготовки –  
бакалавриат, профиль – Продукты питания животного происхождения  
и водных биоресурсов**

№	Должность руководителя организации / предприятия / ассоциации работодателей	ИОФ	Заключение о согласовании ОП ВО	Подпись, дата МП
	Председатель Ассоциации «Узбекбаликсаноат»	О. Мусаев	Согласована	

Отзыв (рецензия) работодателя

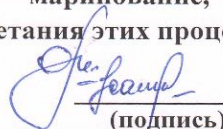
Представленная на согласование образовательная программа по направлению подготовки бакалавров 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль – Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов разработана с учетом профессиональных стандартов, требований рынка труда в области переработки сырья животного происхождения и водных биологических ресурсов Республики Узбекистан, а также с учетом развития науки, техники, технологий и социальной сферы.

Профиль образовательной программы подготовки бакалавра «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения согласуется с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» в части обобщенной трудовой функций: «Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», выделенной частично, и ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» в части обобщенной трудовой функции «Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях», выделенной частично.

Данная Образовательная программа направлена на подготовку кадров для перерабатывающих отраслей Республики Узбекистан.

Вместе с тем, предлагается на согласование образовательных программ:

1. Укрепление кормовой базы рыбной отрасли, создание новых производственных мощностей для производства сбалансированных и высокобелковых кормов для рыб.
2. Организация методических материалов по переработке – копчение, консервирование, маринование, концентрирование, экстракция, экструдия или сочетания этих процессов.

  
(подпись)



Образовательная программа актуализирована в связи с изменением формулировки универсальной компетенции «Гражданская позиция» во ФГОС 3++ (приказ Минобрнауки № 208 от 27.02.23 г.). Дополнения рассмотрены на Ученом совете АГТУ 25 мая 2023 г., протокол № 11.

# СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	7
1.1 Назначение и основное содержание образовательной программы	7
1.2 Нормативные документы	7
1.3 Перечень сокращений	8
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>	9
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников (области и сферы профессиональной деятельности)	9
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	9
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	12
<b>3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ПРОФИЛЬ «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»</b>	14
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОП ВО	14
3.2 Объем программы	14
3.3 Формы обучения	14
3.4 Срок получения образования	14
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	15
4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
4.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>	22
5.1 Структура и объем ОП ВО по блокам, трудоемкости блоков и частей	22
5.2 Учебный план, календарный учебный график и объем контактной работы	22
5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	23
5.4 Практики и их типы	24
5.5 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	24
5.6 Государственная итоговая аттестация	25
<b>6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	26
6.1 Общесистемные требования к реализации ОП ВО, в том числе	26

характеристика электронной информационно-образовательной среды	
6.2 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы, в том числе характеристика библиотечного фонда и ЭБС	26
6.3 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы	27
6.4 Кадровые условия реализации образовательной программы	27
6.5 Финансовое обеспечение реализации программы	27
<b>7. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ</b>	28
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ</b>	29
8.1 Обеспечение соблюдения общих требований	29
8.2 Доведение информации по вопросам организации образовательного процесса	29
<b>9. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b>	30
Приложения	
- учебный план <i>(представлен в отдельном файле)</i>	
- календарный учебный график <i>(представлен в отдельном файле)</i>	
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) <i>(представлены в отдельном файле)</i>	
- рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы <i>(представлены в отдельном файле)</i>	
- аннотации рабочих программ практик <i>(представлены в отдельном файле)</i>	
- аннотация программы ГИА	
- матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОП ВО	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Назначение и основное содержание образовательной программы**

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей) и их аннотаций, рабочих программ практик и их аннотаций, рабочей программы воспитания и программы государственной итоговой аттестации и их аннотаций, общей характеристики оценочных средств, условий реализации образовательной программы (характеристики общесистемных требований к реализации ОП ВО, в том числе характеристики электронной информационно-образовательной среды (далее - ЭИОС), материально-технического и учебно-методического обеспечения образовательной программы, в том числе характеристику библиотечного фонда и электронно-библиотечной системы (далее - ЭБС), кадровых условий, методических материалов, раскрывающих учебно-методическое обеспечение образовательной программы, а также определяющих процессы оценивания качества образования обучающихся по данной ОП ВО; рекомендации по освоению образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и особенности организации образовательного процесса данной категории обучающихся, не требующих особых условий ее реализации.

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» реализуется на государственном языке Российской Федерации.

### **1.2 Нормативные документы**

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (до 31.08.2022 г.) / Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) от 06.04.2021 г. №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (с 01.09.2022 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства Просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936;

- Профессиональные стандарты:
  - Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (утв. приказом Минтруда № 713н от 08.10.2020 г.);
  - Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Минтруда № 602н от 30.08.2019 г.);
    - Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса МОН РФ от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн.;
    - Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов МОН РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн.;
    - Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» и другие локальные акты, регламентирующие образовательную деятельность в Университете и в филиале.

### **1.3 Перечень сокращений**

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» - ФГБОУ ВО «АГТУ», Университет  
 ФГОС – актуализированный федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;  
 ПС – профессиональный стандарт;  
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
 ТФ – трудовая функция;  
 ОП ВО – образовательная программа высшего образования;  
 ПООП – примерная образовательная программа;  
 РПД – рабочая программа дисциплины (модуля);  
 РПП – рабочая программа практики;  
 РПВ – рабочая программа воспитания;  
 КПВ – календарный план воспитательной работы;  
 ОС – оценочные средства;  
 ФОС – фонд оценочных средств;  
 ГИА – государственная итоговая аттестация;  
 ГЭ – государственный экзамен;  
 ВКР – выпускная квалификационная работа;  
 УК – универсальные компетенции;  
 ОПК - общепрофессиональные компетенции;  
 ПК - профессиональные компетенции;  
 з.е. – зачетные единицы;  
 ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда;  
 ЭБС – электронная библиотечная система;  
 ОВЗ – ограниченные возможности здоровья.



## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников (области и сферы профессиональной деятельности)

ОП бакалавриата имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, обеспечивающих базовое образование в области общенаучных, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин с учетом потребностей Республики Узбекистан в области переработки сырья животного происхождения (мясомолочной промышленности) и водных биологических ресурсов, в том числе объектов аквакультуры.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность: 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов), 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного 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.

### 2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Перечень ПС, на которые ориентирована подготовка выпускников по ОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» представлен в таблице 1.

Таблица 1

№	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
15 Рыбоводство и рыболовство		
1	15.011	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.10.2020 г. № 713н
22 Пищевая промышленность		
2	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н

Из каждого выбранного профессионального стандарта выделено по одной обобщенной трудовой функции (ОТФ) частично, которые соответствуют профессиональной деятельности выпускников данного направления подготовки по выбранным типам про-

фессиональных задач, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации и требований раздела «Требования к образованию и обучению».

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника указанной образовательной программы подготовки бакалавра, представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	6	Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D /01.6	6
			6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D /02.7	6
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D /01.6	6
			6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D /02.6	6

## 2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников по выбранным типам представлен в таблице 3.

Таблица 3 - Задачи профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности (из ФГОС 3++)	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
<p>15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)</p> <p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p>участие в разработке и осуществлении технологических процессов;</p> <p>участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства пищевой, кормовой и технической продукции;</p> <p>выполнение мероприятий по обеспечению качества пищевой, кормовой и технической продукции;</p> <p>организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой пищевой, кормовой и технической продукции;</p> <p>организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;</p> <p>оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;</p> <p>участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств пищевой, кормовой и технической продукции,</p>	<p>Сырье животного происхождения, водные биоресурсы и объекты аквакультуры, полуфабрикаты, пищевая, кормовая и техническая продукция из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры,</p> <p>пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p>базы данных технологического, технического характера,</p> <p>данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды</p>

		нового технологического оборудования; контроль соблюдения технологической дисциплины; контроль соблюдения экологической безопасности производства пищевой, кормовой и технической продукции	
--	--	---	--



### **3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ПРОФИЛЬ «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»**

#### **3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОП ВО**

Квалификация - бакалавр.

#### **3.2 Объем программы**

Объем ОП ВО -240 з.е.

#### **3.3 Формы обучения**

Формы обучения по данной образовательной программе – очная, заочная.

#### **3.4 Срок получения образования**

Срок получения образования в очной форме обучения составляет 4 года, в заочной форме обучения – 5 лет.

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Совокупность компетенций, представленных в ОП ВО, обеспечивает готовность выпускника действовать в выбранной области профессиональной деятельности и ограниченной сферой профессиональной деятельности.

##### 4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Универсальные компетенции (УК) выпускников и индикаторы их достижения представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Перечень универсальных компетенций и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа. УК-1.2. Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач УК-1.3. Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знать: виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность. УК-2.2. Уметь: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности. УК-2.3. Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реали-	УК-3.1. Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межлич-

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	зовывать свою роль в команде	ностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии. УК-3.2. Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды. УК-3.3. Владеть: простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации. УК-4.2. Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках. УК-4.3. Владеть: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. УК-5.2. Уметь: понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. УК-5.3. Владеть: простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни. УК-6.2. Уметь: эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения. УК-6.3. Владеть: методами управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социокуль-

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		турных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знать: виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. УК-7.2. Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. УК-7.3. Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знать: классификацию и источники опасностей жизнедеятельности по происхождению и характеру воздействия на человека и природную среду, принципы организации безопасных условий труда, вредные и опасные факторы, способы защиты людей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.2. Уметь: поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, оказывать первую помощь пострадавшим, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.3. Владеть: навыками по применению основных методов и средств защиты человека и природной среды, оказанию первой помощи, в том числе в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Знать: клинико-психолого-педагогические особенности лиц с ОВЗ и инвалидностью, закономерности их обучения и воспитания. УК-9.2. Уметь: моделировать условия, процессы и результаты в социальной и профессиональной сферах для лиц с ОВЗ и инвалидностью, использовать эффективные средства и методы обуче-

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		ния, <u>воспитания</u> , коррекции, компенсации, трудовой и социальной адаптации таких лиц. УК-9.3. Владеть: основами безбарьерной дидактики и выбора средств и форм инструментально-технологической поддержки лиц с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Знать: термины и определения, характерные для экономической и финансовых сфер в различных областях жизнедеятельности УК-10.2. Уметь: строить типовую модель экономически рационального поведения и принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-10.3. Владеть: методами анализа, оценки и выбора лучших альтернативных решений в экономической и финансовых сферах
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Знать: базовые положения основных отраслей права; понятие, виды и свойства коррупционного поведения; меры по профилактике коррупции в профессиональной деятельности; правовые основы противодействия экстремизму и терроризму. УК-11.2. Уметь: ориентироваться в нормах права базовых отраслей; формировать собственную гражданскую позицию и применять меры в противодействии экстремизму, терроризму и коррупции. УК-11.3. Владеть: навыками работы с правовыми нормами (их толкованием) и нормативно-правовыми документами в различных сферах жизнедеятельности; способностью принимать обоснованные решения по недопущению распространения экстремизма, терроризма и коррупционного поведения.

#### 4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Общепрофессиональные компетенции (ОПК) выпускников и индикаторы их достижения представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Перечень общепрофессиональных компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональ-	ОПК-1.1. Знать: современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.2. Уметь: работать с информацией с применением современных информационных технологий и исполь-



Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ной деятельности	зовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.3. Владеть: навыками обоснованного выбора средств информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знать: законы и методы исследований естественных наук ОПК-2.2. Уметь: применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.3. Владеть: навыками решения поставленных задач профессиональной деятельности с использованием законов и методов исследований естественных наук
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Знать: принципы эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-3.2. Уметь: использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-3.3. Владеть: принципами использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Знать: технологические процессы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры ОПК-4.2. Уметь: использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры ОПК-4.3. Владеть: навыками принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Знать: методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ОПК-5.2. Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ОПК-5.3. Владеть: навыками решения профессиональных задач при организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

#### **4.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Профессиональные компетенции (далее – ПК) и индикаторы их достижения представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень профессиональных компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК-1.1. Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила ПК- 1.2. Уметь: применять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-1.3. Владеть: навыками внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-2. Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания	ПК-2.1. Знать: основные принципы переработки и факторы, влияющие на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры ПК- 2.2. Уметь: составлять технологические схемы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры ПК-2.3. Владеть: навыками проектирования технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-3. Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества	ПК-3.1. Знать: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК- 3.2. Уметь: выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры ПК-3.3. Владеть: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-4. Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-4.1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. ПК-4.2. Уметь: применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. ПК-4.3. Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии)
ПК-5. Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-5.1. Знать: показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК- 5.2. Уметь: анализировать показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-5.3. Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурс-

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
	сов и объектов аквакультуры
ПК-6. Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продуктов питания	<p>ПК-6.1. Знать: показатели эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ПК- 6.2. Уметь: применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ПК-6.3. Владеть: навыками применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

### 5.1 Структура и объем ОП ВО по блокам, трудоемкости блоков и частей

В таблице 7 приведены структура и объем образовательной программы.

Таблица 7 – Структура и объем образовательной программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.	
		ФГОС	ОП ВО
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	207
Блок 2	Практика	не менее 24	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы		240	240

К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных и профессиональных компетенций, включены в обязательную часть программы и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Дисциплины (модули), обязательные для включения в ОП ВО: философия, история (история России, всеобщая история), иностранный язык, безопасность жизнедеятельности.

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в объеме 2 з.е. в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

- в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет более 30 %, что соответствует требованиям ФГОС ВО 3++.

### 5.2 Учебный план, календарный учебный график и объем контактной работы

Календарный график учебного процесса сформирован по форме Университета и представляет последовательность реализации ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график учебного процесса представлен в отдельном файле.

Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОП (дисциплин (модулей)), в том числе элективных и факультативных, практик, обеспечивающих формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

В учебном плане ОП ВО представлена общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также их аудиторная трудоемкость в часах, трудоемкость экзамена и курсовой работы.

Порядок формирования элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин по выбору обучающихся, факультативных (необязательных для обучения при освоении ОП ВО) дисциплин установлен Порядком освоения элективных и факультативных дисциплин обучающимися по ОП ВО в АГТУ.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (*при их наличии и заявленной ими необходимости создания особых условий обучения*) разрабатывается адаптированная образовательная программа, структура которой регламентируется локальными актами Университета.

Учебные занятия по дисциплинам (модулям) проводятся в форме контактной работы: занятий лекционного типа, семинарского типа (семинаров, практических занятий, практикумов, лабораторных работ, коллоквиумов и т.д.). Контактная работа по дисциплинам (модулям) также включает в себя консультации, индивидуальную работу обучающихся с НПП и иную работу в соответствии с локальными актами Университета.

Контактная работа реализуется в аудиторной и внеаудиторной формах, а также в ЭИОС.

Объем контактной работы регламентируется локальным актом Университета.

Текущий контроль и промежуточная аттестации (зачеты, зачеты с оценкой и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплинам (модулям), практикам и реализуются в пределах трудоемкости, отводимой на их освоение. Промежуточная аттестация обучающихся и государственная итоговая аттестация проводятся в форме контактной и в форме самостоятельной работы обучающихся.

Практика проводится в форме контактной работы. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, лидерских качеств (включая при необходимости проведение ролевых игр, тренингов, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых кафедрами, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Учебные планы, календарные учебные графики представлены в отдельном файле.

### **5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочая программа дисциплины (модуля) (РПД) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- цель(и) освоения дисциплины (модуля);
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО;
- указание формируемых в результате освоения данной дисциплины (модуля) компетенций;
- структуру и содержание дисциплины (модуля);
- фонд оценочных средств;
- перечень учебно-методического и информационного обеспечения обучающихся по дисциплине (модулю);
- материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля): указание учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами, и помещений для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС филиала;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работе по данной дисциплины.

В рабочей программе каждой дисциплины указаны конечные результаты обучения – универсальные, и (или) общепрофессиональные, и (или) профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО 3++ и ОП ВО.

Рабочая программа воспитания включает в себя календарный план воспитательной работы и формы аттестации. В приложении к ОП ВО в отдельных файлах представлены аннотации РПД (модулей), аннотации РПП.



## 5.4 Практики и их типы

Практическая подготовка при проведении практик направлена на непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» реализуются учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- технологическая практика.

Типы производственной практики:

- производственно-технологическая практика;
- преддипломная практика.

Способы проведения практики – стационарная/выездная.

Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Рабочие программы практик по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» разработаны с учетом требований следующих нормативных документов: «О практической подготовке обучающихся» (утв. Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства Просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390) и локальные акты Университета.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетентностной модели выпускника.

Полная информация о договорах на практическую подготовку представлена на сайте филиала.

Базами для проведения практической подготовки могут быть кафедры филиала по профилю программы подготовки.

Рабочая программа практики включает в себя:

- наименование практики;
- цели практики;
- указание места практики в структуре ОП ВО;
- указание формируемых в результате освоения практики компетенций;
- структуру и содержание практики;
- тип практики;
- фонд оценочных средств;
- перечень учебно-методического и информационного обеспечения обучающихся по практике;
- материально-техническое обеспечение практики: оснащенность аудиторий Профильных организаций, используемых для практики обучающихся, структурных подразделений филиала, предназначенных для проведения практики;
- методические указания для обучающихся по практике.

## 5.5 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП ВО разрабатывается фонд оценочных средств (как приложение к рабочим программам дисциплин (модулей) и практик) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

ФОС включает в себя:

- перечень компетенций, формируемых в результате освоения данной дисциплины (модуля), практики;
- уровни освоения компетенций, формируемых в результате освоения данной дисциплины (модуля), практики;
- перечень оценочных средств по дисциплине (модулю), практике;
- примеры контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, при формировании компетенций, формируемых в ходе освоения данной дисциплины (модуля), практики, в процессе освоения образовательной программы.

ФОС включают: примеры контрольных вопросов и заданий для контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и уровень приобретенных компетенций.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов (*при их наличии*) и лиц с ОВЗ, не требующих особых условий реализации ОП ВО, устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям), практикам представлены в рабочих программах дисциплин (модулей), практик как приложение к ним.

## 5.6 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме согласно требованиям ФГОС. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС соответствующих направлений.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и государственный экзамен.

В соответствии с Порядком проведения ГИА по ОП ВО – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утв. приказом МОН от 29.06.2015 г. № 636) и изменений к нему, требований ФГОС по соответствующему направлению подготовки и локальных актов Университета разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена.

Особенности проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья определены в программе ГИА.

Количество зачетных единиц, отводимых на ГИА, составляет 9 з.е.

Фонд оценочных средств для ГИА включает в себя:

- компетенции выпускника, как совокупный ожидаемый результат освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций;
- контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения образовательной программы.

Фонд оценочных средств для ГИА представлен в программе ГИА как приложение.

## **6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **6.1 Общесистемные требования к реализации ОП ВО, в том числе характеристика электронной информационно-образовательной среды**

Филиал располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде филиала из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории филиала, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда филиала обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда филиала дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

### **6.2 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы, в том числе характеристика библиотечного фонда и ЭБС**

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **6.3 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы**

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде филиала. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

### **6.4 Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками филиала, а также лицами, привлекаемыми филиалом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников филиала отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Более 70 процентов численности педагогических работников филиала, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых филиалом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), проводят научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 5 процентов численности педагогических работников филиала, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых филиалом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Более 60 процентов численности педагогических работников филиала и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности филиала на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют 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).

### **6.5 Финансовое обеспечение реализации программы**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся по образовательной программе бакалавриата осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и/или курсовых проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);
- итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Внешняя независимая оценка образования предполагает отслеживание качества образования с целью получения объективной информации об освоении ОП ВО или отдельных дисциплин (модулей), практик с привлечением незаинтересованных в результатах оценки лиц (в том числе представителей профильных организаций и предприятий), или с привлечением оценочных средств, разработанных незаинтересованными лицами или организациями.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программы бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО 3++.

Механизмы проведения внутренней и внешней независимой оценки качества подготовки обучающихся по образовательной программе регламентируется локальными актами Университета.



## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ**

### **8.1. Обеспечение соблюдения общих требований**

При осуществлении образовательного процесса обучающихся с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований; осуществление для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей, использование специальных методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, услуги сурдопереводчика и тифлосурдопереводчика.

### **8.2. Доведение информации по вопросам организации образовательного процесса**

Все локальные нормативные акты университета по вопросам организации образовательного процесса по данной ОП доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

## **9. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Особенности организуемого воспитательного процесса обучающихся по программам бакалавриата в филиале регламентируются рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы, который разрабатывается на каждый учебный год.

В целом социокультурная среда филиала, направленная на развитие личности, создание условия для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе и в Республике Узбекистан правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации и Республики Узбекистан складывается из мероприятий, которые ориентированы на достижение следующих задач:

- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание нравственных качеств, интеллигентности, развитие ориентации на общечеловеческие ценности;
- формирование активной гражданской позиции;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственности, формирование чувства университетской солидарности, формирование у обучающихся патриотического сознания;
- укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению.

Решить эти задачи возможно, руководствуясь в работе принципами:

- гуманизма к субъектам воспитания;
- демократизма, предполагающего реализацию системы воспитания, основанной на взаимодействии, на педагогике сотрудничества преподавателя и обучающегося;
- уважения к общечеловеческим отечественным ценностям, правам и свободам граждан, корректности, толерантности, соблюдения этических норм;
- преемственности поколений, сохранения, распространения и развития национальной культуры, воспитания уважительного отношения, любви к родине, родной природе, чувства сопричастности и ответственности за дела в родном университете.

Социокультурная среда включает в себя три составляющих:

- 1) профессионально-трудовая,
- 2) гражданско-правовая,
- 3) культурно-нравственная.

### **Задачи:**

- формирование сознательного отношения к выбранной профессии;
- подготовка профессионально-грамотного, компетентного, ответственного специалиста;
- развитие профессиональной психологии специалиста-профессионала;
- формирование личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности, таких как трудолюбие, любовь к окружающей природе, рациональность, следование профессионально-этическим принципам, способность принимать ответственные решения, умение

работать в коллективе, творческие способности и другие качества, необходимые выпускнику для будущей профессиональной деятельности;

- привитие умений и навыков управления коллективом.

Важнейшим аспектом профессионально-трудового воспитания обучающихся является специально-профессиональный аспект, основным содержанием которого является:

- ознакомление с профессиограммой по реализуемой ОП ВО, включающей характеристику содержания, условий, режима и организации труда, профессионально-квалификационные и психофизиологические требования в целях осознания каждым обучающимся своего соответствия им и осмысления социальных аспектов профессионального труда;
- раскрытие социокультурного потенциала избранной профессии и приобщение к нему обучающегося в целях постижения восприятия профессии как особого вида культуры;
- сообщение историко-технических сведений об избранной профессии;
- ознакомление с имеющимся профессиональным опытом и традициями в избранной области труда;
- ознакомление обучающихся с профессиональной этикой и воспитание у них культуры труда и профессиональной культуры;
- приобщение обучающихся к профессиональным ролям.

#### **Основные формы реализации:**

- организация научно-исследовательской работы обучающихся;
- проведение выставок научно-исследовательских работ;
- проведение университетских и межвузовских конкурсов на лучшие научно-исследовательские, выпускные квалификационные и курсовые работы;
- работа творческих коллективов, опирающихся на научные исследования в избранной области:
  - мониторинг студенческой среды по вопросам организации учебного процесса («Преподаватель глазами студентов», «Лучший креативный преподаватель» и т.п.);
  - проведение институтского конкурса по результатам сессии на лучшую группу института, финансовые поощрения лучших обучающихся;
  - проведение стимулирующих мероприятий, комплекса мероприятий, включающий в себя церемонии награждения людей, достигших успехов как в науке, так и в общественной деятельности, спорте и т.д..

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Учебный план и календарный учебный график представлены в отдельном файле

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) представлены в отдельном файле

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в отдельных файлах

Аннотации рабочих программ практик представлены в отдельном файле

**Аннотация программы государственной итоговой аттестации**

<b>Название:</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		
<b>Название и номер направления:</b>	19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»		
<b>Цель ГИА:</b>	определение степени соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования		
<b>Результаты освоения ОП, подтверждаемые на ГИА:</b>	<b>Типы профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС и ПС)</b>	<b>Профессиональные компетенции ПК</b>
	производственно-технологический	<p>участие в разработке и осуществлении технологических процессов;</p> <p>участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства пищевой, кормовой и технической продукции;</p> <p>выполнение мероприятий по обеспечению качества пищевой, кормовой и технической продукции;</p> <p>организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой пищевой, кормовой и технической продукции;</p> <p>организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;</p> <p>оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;</p> <p>участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств пищевой, кормовой и технической продукции, нового технологического оборудования;</p> <p>контроль соблюдения технологической дисциплины;</p> <p>контроль соблюдения экологи-</p>	<p><i>ПК-1,</i></p> <p><i>ПК-2,</i></p> <p><i>ПК-3,</i></p> <p><i>ПК-4,</i></p> <p><i>ПК-5,</i></p> <p><i>ПК-6</i></p>

		ческой безопасности производства пищевой, кормовой и технической продукции	
	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-4, ОПК-5		
	Универсальные компетенции (УК): УК-1, УК-2, УК-4, УК-8, УК-9, УК-10		
<b>Формы государственной итоговой аттестации:</b>	Выпускная квалификационная работа		

**Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их  
составных частей ОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.О.01	Модуль гуманитарных, социальных и экономических дисциплин	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.01.01	Правоведение	УК-11
Б1.О.01.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5
Б1.О.01.03	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.01.04	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.01.05	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.01.06	Основы деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.01.07	Деловой иностранный язык	УК-4
Б1.О.01.08	Основы экономических знаний	УК-10
Б1.О.01.09	Социология организаций и организационное поведение	УК-3
Б1.О.01.10	Управление качеством на предприятиях отрасли	ОПК-5
Б1.О.01.11	История Узбекистана	УК-5
Б1.О.01.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору Б1.О.01.ДВ.01	УК-6; УК-9
Б1.О.01.ДВ.01.01	Психология личности	УК-6; УК-9
Б1.О.01.ДВ.01.02	Психология коммуникации	УК-6; УК-9
Б1.О.02	Модуль Математических и естественно-научных дисциплин	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-5
Б1.О.02.01	Экология	УК-8; ПК-5
Б1.О.02.02	Математика	ОПК-2
Б1.О.02.03	Физика	ОПК-3



Б1.О.02.04	Химия (общая и неорганическая химия)	ОПК-2
Б1.О.02.05	Информатика	ОПК-1
Б1.О.02.06	Органическая и биологическая химия	ОПК-2
Б1.О.02.07	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.О.03	Инженерно-технический модуль	ОПК-3; ПК-2
Б1.О.03.01	Прикладная механика	ОПК-3
Б1.О.03.02	Инженерная и компьютерная графика	ПК-2
Б1.О.03.03	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.О.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.О.04.01	Введение в профессию	ОПК-4
Б1.О.04.02	Инфокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.О.04.03	Микробиология в отрасли	ОПК-2
Б1.О.04.04	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
Б1.О.04.05	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции	ПК-5
Б1.О.04.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-3
Б1.О.04.07	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции	ОПК-4
Б1.О.04.08	Технологическое оборудование пищевых производств	ОПК-4
Б1.О.04.09	Технология рыбы и рыбных продуктов	ОПК-4
Б1.О.04.10	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4
Б1.О.04.11	Системы управления технологическими процессами	ОПК-4
Б1.О.04.12	Санитария и гигиена в отрасли	ОПК-5
Б1.О.04.13	Инженерная реология в отрасли	ОПК-3
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору Б.10.ДВ.01	ОПК-2
Б1.О.ДВ.01.01	Химия пищи	ОПК-2

	Б1.О.ДВ.01.02	Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания	ОПК-2
	Б1.О.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору Б1.О.ДВ.02	ОПК-2
	Б1.О.ДВ.02.01	Методы исследований сырья и пищевых продуктов	ОПК-2
	Б1.О.ДВ.02.02	Методы анализа качества сырья и готовой продукции	ОПК-2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.01.01	Метрология, стандартизация и сертификация	ПК-2
	Б1.В.01.02	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ПК-4
	Б1.В.01.03	Промысловая ихтиология	ПК-4
	Б1.В.01.04	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли	УК-2
	Б1.В.01.05	Техническое регулирование в отрасли	ПК-1
	Б1.В.01.06	Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-6
	Б1.В.01.07	Пищевые добавки в производстве продуктов питания	ПК-4
	Б1.В.01.08	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-2
	Б1.В.01.09	Научные основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-6
	Б1.В.01.10	Основы разработки нормативных документов отрасли	ПК-1
	Б1.В.01.11	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-3

	Б1.В.01.12	Микробиологический контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-3
	Б1.В.01.13	Экономика и организация предприятий отрасли	ПК-6
	Б1.В.01.14	Проектирование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-4
	Б1.В.01.15	Сырье и материалы рыбной промышленности	ПК-3
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-6
	Б1.В.ДВ.01.01	Технология управления структурными подразделениями предприятия	ПК-6
	Б1.В.ДВ.01.02	Организация и планирование работы структурными подразделениями	ПК-6
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-6
	Б1.В.ДВ.02.01	Производственная логистика на пищевом предприятии	ПК-6
	Б1.В.ДВ.02.02	Управление технологическими цепочками пищевых предприятий	ПК-6
	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
	Б1.В.ДВ.03.01	Спортивные игры	УК-7
	Б1.В.ДВ.03.02	Современные виды двигательной активности	УК-7
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2
	Б2.О.02(П)	Производственно-технологическая практика	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-1; УК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-2; ПК-5
	Б2.В.01(У)	Технологическая практика	УК-2; ПК-2; ПК-5

БЗ	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-4; УК-8; УК-10; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-4; УК-8; УК-10; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4; УК-5
ФТД.01	Русский язык и культура речи	УК-4
ФТД.02	Русский язык в профессиональной деятельности	УК-4
ФТД.03	История России	УК-5