



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 № 11 от «28» 04 2022 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:

И.о. директора филиала

_____ М.Е. Цибизова

«27» февраля 2022 г.

Руководитель ОП: заведующий кафедрой
«Водные биоресурсы и аквакультура», к.б.н.
доцент _____ Пирахунова Ф.Н.

ОП ВО рекомендована кафедрой «Водные
биоресурсы и аквакультура»,
Протокол № 6 от «01» 02 2022 г.
Зав. кафедрой «Водные биоресурсы и аква-
культура», к.б.н., доцент
_____ Ф.Н. Пирахунова

ОП ВО одобрена Ученым Советом
филиала
Протокол № 7 от «28» 02 2022 г.
Исполнительный директор филиала,
к.т.н., доцент
_____ Хамракулов А.К

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
	Председатель Ассоциации «Узбекбаликсаноат»	О. Мусаев	Согласована



Отзыв (рецензия) работодателя

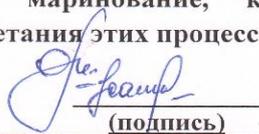
Представленная на согласование образовательная программа по направлению подготовки бакалавров 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль – Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов разработана с учетом профессиональных стандартов, требований рынка труда в области переработки 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, экструзия 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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1 Назначение и основное содержание образовательной программы	6
1.2 Нормативные документы	6
1.3 Перечень сокращений	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	8
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников (области и сферы профессиональной деятельности)	8
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	8
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	11
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ПРОФИЛЬ «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	13
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОП ВО	13
3.2 Объем программы	13
3.3 Формы обучения	13
3.4 Срок получения образования	13
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	14
4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	14
4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
4.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	21
5.1 Структура и объем ОП ВО по блокам, трудоемкости блоков и частей	21
5.2 Учебный план, календарный учебный график и объем контактной работы	21
5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	22
5.4 Практики и их типы	23
5.5 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	23
5.6 Государственная итоговая аттестация	24
6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	25
6.1 Общесистемные требования к реализации ОП ВО, в том числе	25

характеристика электронной информационно-образовательной среды	
6.2 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы, в том числе характеристика библиотечного фонда и ЭБС	25
6.3 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы	26
6.4 Кадровые условия реализации образовательной программы	26
6.5 Финансовое обеспечение реализации программы	26
7. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	27
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ	28
8.1 Обеспечение соблюдения общих требований	28
8.2 Доведение информации по вопросам организации образовательного процесса	28
9. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	29
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 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»;
- 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 оснащённости 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.

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 <i>Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	D	<i>Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	6	<i>Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	D /01.6	6
			6	<i>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	D /02.7	6
22.002 <i>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i>	D	<i>Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	6	<i>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</i>	D /01.6	6
			6	<i>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	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, 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	<p>зовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-1.3. Владеть: навыками обоснованного выбора средств информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1. Знать: законы и методы исследований естественных наук</p> <p>ОПК-2.2. Уметь: применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.3. Владеть: навыками решения поставленных задач профессиональной деятельности с использованием законов и методов исследований естественных наук</p>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ОПК-3.1. Знать: принципы эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-3.2. Уметь: использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-3.3. Владеть: принципами использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<p>ОПК-4.1. Знать: технологические процессы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>ОПК-4.2. Уметь: использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>ОПК-4.3. Владеть: навыками принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<p>ОПК-5.1. Знать: методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ОПК-5.2. Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>ОПК-5.3. Владеть: навыками решения профессиональных задач при организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

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

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

Название:	Государственная итоговая аттестация		
Название и номер направления:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»		
Цель ГИА:	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		
Результаты освоения ОП, подтверждаемые на ГИА:	Типы профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС и ПС)	Профессиональные компетенции ПК
	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		
Формы государственной итоговой аттестации:	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.1О.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