



**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 № 12 от «11» 04 2024 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 2024 г.

Руководитель ОП: заведующий кафедрой  
«Водные биоресурсы и технологии», к.с/х.н.  
доцент \_\_\_\_\_ Юлдашев А.А.

ОП ВО рекомендована кафедрой «Водные  
биоресурсы и технологии»,  
Протокол № 7 от «27» 02 2024 г.  
Зав. кафедрой «Водные биоресурсы и техно-  
логии», к.с/х.н., доцент  
\_\_\_\_\_ Юлдашев А.А.

ОП ВО одобрена Ученым Советом  
филиала  
Протокол № 8 от «30» 03 2024 г.  
Исполнительный директор филиала,  
к.т.н., доцент  
\_\_\_\_\_ Хамракулов А.К.

## СОГЛАСОВАНИЕ

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

Образовательная программа согласована с работодателем(ями):

| № | Название организации, осуществившей рецензирование ОП | Должность и ФИО рецензента                                                            | Дата согласования |
|---|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1 | «Узбекбаликсаноат»                                    | Председатель ассоциации, Мусаев Омонджан Мухаматяминович                              | 15.01.2024 г.     |
| 2 | Научно-исследовательский института рыбоводства        | Директор научно-исследовательского института рыбоводства Курбанов Абдулла Рухуллаевич | 22.01.2024 г.     |

## СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                                                                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>                                                                                                                                                                                     | 6  |
| 1.1 Назначение и основное содержание образовательной программы                                                                                                                                                | 6  |
| 1.2 Нормативные документы                                                                                                                                                                                     | 6  |
| 1.3 Перечень сокращений                                                                                                                                                                                       | 7  |
| <b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>                                                                                                                                            | 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 |
| <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> | 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 |
| <b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>                                                                                                                                           | 14 |
| 4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения                                                                                                                                          | 14 |
| 4.2 Обще профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения                                                                                                                                  | 17 |
| 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>                                                                        | 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 |
| <b>6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>                                                                                                                                                  | 25 |

|                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6.1 Общесистемные требования к реализации ОП ВО, в том числе характеристика электронной информационно-образовательной среды             | 25 |
| 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 |
| <b>7. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ</b>                                 | 27 |
| <b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ</b> | 28 |
| 8.1 Обеспечение соблюдения общих требований                                                                                             | 28 |
| 8.2 Доведение информации по вопросам организации образовательного процесса                                                              | 28 |
| <b>9. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b>                              | 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 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.

### 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.<br>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 дея-

тельности выпускников данного направления подготовки по выбранным типам профессиональных 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 (под-уровень) квалификации |
| 15.011<br><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<br><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> | 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,</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> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>нового технологического оборудования;</p> <p>контроль соблюдения технологической дисциплины;</p> <p>контроль соблюдения экологической безопасности производства пищевой, кормовой и технической продукции</p> |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### **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.<br>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<br>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.<br>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.<br>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                                                                                                                                           | УК-3.1. Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и ме-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Категория (группа) универсальных компетенций                    | Код и наименование универсальной компетенции                                                                                                            | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                                      | тоды конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.<br>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.<br>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.<br>УК-4.2. Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.<br>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.<br>УК-5.2. Уметь: понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.<br>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.<br>УК-6.2. Уметь: эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Категория (группа) универсальных компетенций                    | Код и наименование универсальной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                     | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | УК-6.3. Владеть: методами управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных 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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>УК-9.2. Уметь: моделировать условия, процессы и результаты в социальной и профессиональной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Категория (группа) универсальных компетенций               | Код и наименование универсальной компетенции                                                                                                                             | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            |                                                                                                                                                                          | сферах для лиц с ОВЗ и инвалидностью, использовать эффективные средства и методы обучения, <u>воспитания</u> , коррекции, компенсации, трудовой и социальной адаптации таких лиц.<br>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<br>УК-10.2. Уметь: строить типовую модель экономически рационального поведения и принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности<br>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.<br>УК-11.2. Уметь: ориентироваться в нормах права базовых отраслей; формировать собственную гражданскую позицию и применять меры в противодействии экстремизму, терроризму и коррупции.<br>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 профессиональной деятельности                 | ОПК-1.1. Знать: современные информационные технологии для решения профессиональных задач<br>ОПК-1.2. Уметь: работать с информацией с применением современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности<br>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<br>ОПК-2.2. Уметь: применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности<br>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<br>ОПК-3.2. Уметь: использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов<br>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<br>ОПК-4.2. Уметь: использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры<br>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<br>ОПК-5.2. Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры<br>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<br>ПК- 1.2. Уметь: применять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе<br>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<br>ПК- 2.2. Уметь: составлять технологические схемы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры<br>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<br>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<br>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.<br>ПК-4.2. Уметь: применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.<br>ПК-4.3. Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии)                                                                                                                                                                                       |
| ПК-5. Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической                                                                                                                              | ПК-5.1. Знать: показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Код и наименование профессиональной компетенции                                                    | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| и биологической безопасности сырья и готовой продукции                                             | ПК- 5.2. Уметь: анализировать показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.<br>ПК-5.3. Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК-6. Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продуктов питания | ПК-6.1. Знать: показатели эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.<br>ПК- 6.2. Уметь: применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.<br>ПК-6.3. Владеть: навыками применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры |

## 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 России, 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> | <i>ПК-1,<br/>ПК-2,<br/>ПК-3,<br/>ПК-4,<br/>ПК-5,<br/>ПК-6</i> |

|                                                   |                                                                     |                                                                                                       |  |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                   |                                                                     | контроль соблюдения экологической 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-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                                                                             |
| Б1.О.01.01       | Правоведение                                              | УК-11                                                                                                                                     |
| Б1.О.01.02       | История России                                            | УК-5                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.03       | Философия                                                 | УК-1; УК-5                                                                                                                                |
| Б1.О.01.04       | Иностранный язык                                          | УК-4                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.05       | Узбекский язык в профессиональной деятельности            | УК-4                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.06       | Безопасность жизнедеятельности                            | УК-8                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.07       | Основы деловой и научной коммуникации                     | УК-4                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.08       | Деловой иностранный язык                                  | УК-4                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.09       | Основы экономических знаний                               | УК-10                                                                                                                                     |
| Б1.О.01.10       | Социология организаций и организационное поведение        | УК-3                                                                                                                                      |
| Б1.О.01.11       | Управление качеством на предприятиях отрасли              | ОПК-5                                                                                                                                     |
| Б1.О.01.12       | Новейшая 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; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6 |
| Б1.В.01       | Профессиональный модуль                                                      | ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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                                                                        |
| Б3            | 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         |
| Б3.01(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-1; УК-4; УК-5                                                                        |
| ФТД.01        | Русский язык и культура речи                                                         | УК-4                                                                                    |
| ФТД.02        | Русский язык в профессиональной деятельности                                         | УК-4                                                                                    |
| ФТД.03        | Религиоведение                                                                       | УК-1; УК-5                                                                              |