



**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»

 А.Н. Неваленный

Рассмотрено на Ученом Совете АГТУ

Протокол № 12 от «24» 04 2025 г.

Образовательная программа высшего образования

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность подготовки

«Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Квалификация выпускника

Магистр

СОГЛАСОВАНО:

И.о. директора филиала

 М.Е. Цибизова
«26» 02 2025 г.

Руководитель ОП: профессор кафедры «Водные биоресурсы и технологии», д.т.н.,
профессор  Цибизова М.Е.

ОП ВО рекомендована кафедрой «Водные биоресурсы и технологии»,
Протокол № 7 от «21» 02 2025 г.
Зав. кафедрой «Водные биоресурсы и технологии», к.б.н., доцент
_____ Л.Н. Эгамбердиева

ОП ВО одобрена Ученым Советом
филиала
Протокол № 7 от «25» 02 2025 г.
Исполнительный директор филиала,
к.т.н., доцент
_____ Хамракулов А.К.

СОГЛАСОВАНИЕ

*образовательной программы направления подготовки (специальности по ФГОС) –
19.04.03 Продукты питания животного происхождения, уровень подготовки – магистратура, направленность - Технология продуктов из сырья животного происхождения*

Образовательная программа согласована с работодателем(ями):

№	Название организации, осуществившей рецензирование ОП	Должность и ФИО рецензента	Дата согласования
1	«Узбекбаликсаноат» Республика Узбекистан	Председатель ассоциации, Мусаев Омонджан Мухаматяминович	15.01.2025 г.
2	Научно-исследовательский институт рыбоводства Республики Узбекистан	Директор научно-исследовательского института рыбоводства Курбанов Абдулла Рухуллаевич	22.01.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1 Назначение и основное содержание образовательной программы	6
1.2 Нормативные документы	6
1.3 Перечень сокращений	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	8
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников (области и сферы профессиональной деятельности)	8
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	8
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	11
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, НАПРАВЛЕННОСТЬ ПОДГОТОВКИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»	12
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОП ВО	12
3.2 Объем программы	12
3.3 Формы обучения	12
3.4 Срок получения образования	12
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	13
4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	13
4.2 Обще профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	19
5.1 Структура и объем ОП ВО по блокам, трудоемкости блоков и частей	19
5.2 Учебный план, календарный учебный график и объем контактной работы	19
5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	20
5.4 Практики и их типы	21
5.5 Организация научно-исследовательской работы <i>(при наличии)</i>	22
5.6 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	22
5.7 Итоговая аттестация	22
6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	24

6.1 Общесистемные требования к реализации ОП ВО, в том числе характеристика электронной информационно-образовательной среды	24
6.2 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы, в том числе характеристика библиотечного фонда и ЭБС	24
6.3 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы	24
6.4 Кадровые условия реализации образовательной программы	25
6.5 Финансовое обеспечение реализации программы	25
7. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	26
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ	27
8.1 Обеспечение соблюдения общих требований	27
8.2 Доведение информации по вопросам организации образовательного процесса	27
9. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФИЛИАЛА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	28
Приложения	34
- учебный план <i>(представлен в отдельном файле)</i>	
- календарный учебный график <i>(представлен в отдельном файле)</i>	
- программа воспитания и календарный план воспитательной работы <i>(представлены в отдельных файлах)</i>	
- аннотация программы ИА	
- 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 аннотации, программы итоговой аттестации и ее аннотации, 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, финансового обеспечения реализации образовательных программ, методических материалов, раскрывающих учебно-методическое обеспечение образовательной программы, а также определяющих процессы оценивания качества образования обучающихся по данной ОП ВО, организации и реализации научно-исследовательской работы обучающимися по данной образовательной программе; 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность – Технология продуктов из сырья животного происхождения 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 06.04.2021г. №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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 937;
- 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;

РПД – рабочая программа дисциплины (модуля);

РПП – рабочая программа практики;

НИР – научно-исследовательская работа;

РПВ – рабочая программа воспитания;

КПВ – календарный план воспитательной работы;

ОС – оценочные средства;

ФОС – фонд оценочных средств;

ИА – итоговая аттестация;

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 магистратуры имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, обеспечивающих базовое образование в области общенаучных, общепрофессиональных и профессиональных дисциплин с учетом потребностей Астраханского региона 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения» представлен в таблице 1.

Таблица 1

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

Из каждого выбранного профессионального стандарта выделено по одной обобщенной трудовой функции (ОТФ) частично, которые соответствуют профессиональной 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 магистра, 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 <i>Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	E	<i>Совершенствование технологий, производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	7	<i>Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</i>	E/01.7	7
22.002 <i>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i>	E	<i>Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	7	<i>Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	E/01.7	7

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

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности (из ФГОС 3++)	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
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)	Научно-исследовательский (основной)	Проведение научно-исследовательских работ в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры Совершенствование технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Сырье животного происхождения, водные биоресурсы и объекты аквакультуры, полуфабрикаты, продукты питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, пищевые ингредиенты и добавки, методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов
	Производственно-технологический	Технологии производства новых продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Сырье животного происхождения, водные биоресурсы и объекты аквакультуры, полуфабрикаты, продукты питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, базы данных технологического, технического характера, нормативная, технологическая документация, санитарные, ветеринарные нормы и правила

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, НАПРАВЛЕННОСТЬ ПОДГОТОВКИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам ОП ВО

Квалификация, присваиваемая выпускникам ОП ВО - магистр.

3.2 Объем программы

Объем ОП ВО 120 з.е.

3.3 Форма(ы) обучения

Формы обучения по данной образовательной программе – очная.

3.4 Срок получения образования

Срок получения образования в очной форме обучения составляет 2 года.

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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Знать: методы системного и критического анализа; методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации. УК-1.2. Уметь: применять методы системного подхода и критического анализа проблемных ситуаций; разрабатывать стратегию действий, принимать конкретные решения для ее реализации. УК-1.3. Владеть: методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций; методиками постановки цели, определения способов ее достижения, разработки стратегий действий.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Знать: этапы жизненного цикла проекта; этапы разработки и реализации проекта; методы разработки и управления проектами. УК-2.2. Уметь: разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы, основные направления работ; объяснить цели и сформулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта; управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла. УК-2.3. Владеть: методиками разработки и управления проектом; методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знать: методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами; основные теории лидерства и стили руководства. УК-3.2. Уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций при подготовке и выполнении проекта; сформулировать задачи членам команды для достижения поставленной цели; разрабатывать командную стратегию; применять эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели.

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		УК-3.3. Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностные, групповые и организационные коммуникации в команде для достижения поставленной цели; методами организации и управления коллективом.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Знать: правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации; современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках; существующие профессиональные сообщества для профессионального взаимодействия. УК-4.2. Уметь: применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия. УК-4.3. Владеть: методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур; - особенности межкультурного разнообразия общества; - правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия. УК-5.2. Уметь: понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества; - анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия. УК-5.3. Владеть: методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Знать: закономерности и особенности саморазвития, самореализации и использования творческого потенциала. УК-6.2. Уметь: определять приоритеты своей деятельности, выстраивать и реализовать траекторию саморазвития на основе мировоззренческих принципов. УК-6.3. Владеть: методами и навыками реализации приоритетов собственной деятельности и способами ее совершенствования на основе самооценки.

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 разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Знать: конкурентоспособные концепции развития предприятия, методы анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационные направления развития предприятия, основы бизнес-планирования. ОПК-1.2 Уметь: анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.3 Владеть: навыками разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Знать: традиционные технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ОПК-2.2 Уметь: применять знания по производству продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ОПК-2.3 Владеть: навыками разработки новых технологических решений, технологий по производству продукции различного назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Знать: концепции всеобщего управления качеством и принципами менеджмента качества, требования безопасности, предъявляемые к продуктам питания и к процессам их производства, транспортирования, хранения и реализации. ОПК-3.2 Уметь: проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, включая микробиологический, биохимический, физико-химический анализ и органолептическую оценку в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. ОПК-3.3 Владеть: навыками управления качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1 Знать: возможности использования инфокоммуникационных технологий для обработки информации в технологических линиях, методы моделирования и проектирования технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов. ОПК-4.2 Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ОПК-4.3 Владеть: навыками разработки рецептур с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и оптимизации параметров технологического процесса производства

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1 Знать: приоритетные направления прикладных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, источники поиска научной и патентной литературы для комплексного решения профессиональных задач. ОПК-5.2 Уметь: выбирать методологию оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований; определять основные критерии оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований, проводить анализ научной и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ОПК-5.3 Владеть: навыками ставить задачи исследования при определении приоритетности направлений прикладных научных исследований в разработке новых конкурентоспособных продуктов питания, навыками использования результатов анализа научной и патентной литературы при организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для решения профессиональных задач.
ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Знать: методологические основы современного профессионального образования и перспективные направления его развития. ОПК-6.2. Уметь: руководить разработкой научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности. ОПК-6.3. Владеть: методами и навыками разработки новых подходов и методических решений в области проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.

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 исследовать свойства сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с заданным функциональным составом и свойствами	ПК-1.1. Знать: методы исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции. ПК-1.2. Уметь: проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции ПК-1.3. Владеть: навыками применения методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья,

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
	пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции.
ПК-2. Способен оценивать показатели экономической эффективности производства новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2.1. Знать: состав производственных и непроизводственных затрат, показатели эффективности технологических процессов и производств новых продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-2.2. Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства новых продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-2.3. Владеть: методами и навыками оценки показателей экономической эффективности производства новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ПК-3. Способен к разработке новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3.1. Знать: основные принципы переработки и традиционные технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-3.2. Уметь: использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения. ПК-3.3. Владеть: навыками разработки технологий при получении новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ПК-4. Способен организовывать технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4.1. Знать: принципы организации технологических процессов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-4.2. Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии), осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ПК-4.3. Владеть: навыками подбора технологического оборудования для организации технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-5. Способен к проведению маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-5.1 Знать: основы стратегического менеджмента и маркетинга на перерабатывающих предприятиях, технологии маркетинговых исследований рынка продукции. ПК-5.2 Уметь: планировать и организовывать маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, использовать технику количественной оценки, анализа полученной информации о продукции перерабатывающих предприятий. ПК-5.3 Владеть: навыками проведения маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и анализа данных по результатам маркетинговых исследований

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

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 50	69
Блок 2	Практика	не менее 40	42
Блок 3	Итоговая аттестация	6-9	9
Объем программы		120	120

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

Объем обязательной части без учета объема итоговой аттестации составляет более 40,0 % общего объема программы магистратуры, что соответствует требованиям ФГОС ВО 3++.

5.2 Учебный план, календарный учебный график и объем контактной работы

Календарный график учебного процесса сформирован по форме ФГБОУ ВО «АГТУ» и представляет последовательность реализации ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график учебного процесса представлен в отдельном файле.

Учебный план подготовки *магистра* по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения» 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.

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 *(при необходимости)*.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками филиала регламентируется ФГОС ВО 3++ и составляет не менее 60 % в очной форме обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплинам (модулям), практиками реализуются в пределах трудоемкости, отводимой на их освоение. Промежуточная аттестация обучающихся и 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). В ряде дисциплин в курсы лекционных и практических занятий входят вопросы о возможностях цифровой трансформации сельского хозяйства, об основных направлениях развития отрасли, внедряются цифровые инструменты проведения занятий, такие как открытые доски Padlet, возможности программ Canva для создания презентаций и позиционирования предприятий на рынке, возможности Яндекс для редактирования документов, создания таблиц. Образовательный портал филиала предусмотрен для текущего и промежуточного контроля успеваемости обучающихся. Учебный план, календарный учебный график представлены в отдельных файлах.

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): материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом филиала и соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, и полностью соответствует требованиям ФГОС.

Общий перечень материально-технического обеспечения дисциплин, реализующих лабораторные работы, включает:

- **лаборатории общего назначения**, оснащенные сушильными шкафами, колориметром, рефрактометром, муфельной печью, титровальными установками, вискозиметром и т.д..
- **аудитории для практических занятий**, оснащенных техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).
- **для самостоятельной работы обучающихся** используются помещения кафедры «Технология товаров и товароведение», аудиторный фонд филиала и компьютерные классы филиала с выходом в сеть Интернет, ЭБС и ЭИОС филиала.
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) и самостоятельной работе по ним.

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

5.4 Практики и их типы

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, ОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения» реализуются учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы;

Технологическая практика

Типы производственной практики:

Производственно-технологическая практика;

Научно-исследовательская работа;

Преддипломная практика.

Рабочие программы практик по направлению подготовки 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 локальных актов Университета.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетентностной модели выпускника. Реализация практик осуществляется как на кафедрах и лабораториях филиала, так и в организациях и на предприятиях Республики Узбекистан.

Полная информация о договорах на практику представлена на сайте филиала (<https://astu.uz/%d0%b4%d0%b5%d0%b9%d1%81%d1%82%d0%b2%d1%83%d1%8e%d1%89%d0%b8%d0%b5-%d0%b4%d0%be%d0%b3%d0%be%d0%b2%d0%be%d1%80%d1%8b-%d0%bd%d0%b0-%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%ba%d1%82%d0%b8%d0%ba%d1%83>).

Кроме этого, для проведения практик заключаются разовые договора с предприятиями и учреждениями.

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 Университета, предназначенных для проведения практики;
- методические указания для обучающихся по практике.

5.5 Организация научно-исследовательской работы

По программе подготовки магистра направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения» проводится учебно/научно-исследовательская работа, тематика которой связана с будущей профессиональной деятельностью выпускника, предложениями работодателей. Для этого научно-педагогические работники выпускающей кафедры знакомят магистров с возможными направлениями учебно/научно-исследовательской работы, помогают провести выбор темы исследования и составить план проведения экспериментального исследования. Тема учебно/научно-исследовательской работы обучающегося может коррелировать с темой магистерской диссертации. Магистрант в свою очередь проводит:

- поиск, анализ и систематизацию патентных и литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении работы и написании реферата по избранной теме;
- серии запланированных экспериментов, обработка и интерпретация полученных данных;
- сравнение результатов исследования с отечественными и зарубежными разработками;
- представление полученных результатов для широкого обсуждения при проведении студенческих научно-технических конференций, для очного или заочного участия в работе международных и всероссийских конференций, семинаров;
- публикации полученных результатов исследований в научных журналах и сборниках конференций.

5.6 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП ВО разрабатывается фонд оценочных средств 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 рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и уровень приобретенных компетенций.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся 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.).

5.7 Итоговая аттестация

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

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

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.

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

Количество зачетных единиц, отводимых на ИА, составляет 6 з.е.

Фонд оценочных средств для ИА 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.

6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Филиал располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры 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.

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть 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 обеспечивается 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).

В едином библиотечно-информационном фонде филиала представлены документы универсального содержания как в печатном, так и в электронном виде: научная, учебная и учебно-методическая литература, периодические издания, информационные, реферативные и библиографические материалы, диссертации и авторефераты диссертаций, нормативно-техническая документация, иностранная и художественная литература и пр.

Каждый обучающийся филиала в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС), базам данных, включающим издания, используемые для информационного обеспечения образовательного и научно-исследовательского процессов в филиале, а также к электронной информационно-образовательной среде филиала.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

6.3 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, 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 магистратуры обеспечивается педагогическими работниками филиала, а также лицами, привлекаемыми филиалом к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация научно-педагогических работников филиала отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках. Более 70 процентов численности педагогических работников филиала, участвующих в реализации данной программы магистратуры, и лиц, привлекаемых филиалом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 5 процентов численности научно-педагогических работников филиала, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых филиалом к реализации программы магистратуры 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 научно-педагогических работников филиала и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности филиала на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником филиала – Цибизовой М.Е., имеющим ученую степень доктора технических наук, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские проекты и/или участвующим в осуществлении таких проектов по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и/или зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

6.5 Финансовое обеспечение реализации программы

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

7. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся по образовательной программе 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 курсовых проектов (при их наличии), 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);
- 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 программе магистратуры в рамках процедуры аккредитационного мониторинга осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры 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 УНИВЕРСИТЕТА, 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

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

Аннотация программы итоговой аттестации

Название:	Итоговая аттестация		
Название и номер направления и/или специальности:	19.04.03 Продукты питания животного происхождения		
Цель ИА:	определение степени соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения» соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования		
Результаты освоения ОП, подтверждаемые на ИА:	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС и ПС)	Профессиональные компетенции ПК
	Научно-исследовательский	<i>Проведение научно-исследовательских работ в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Совершенствование технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</i>	<i>ПК – 1 ПК – 3 ПК – 5</i>
	Производственно-технологический	<i>Технологии производства новых продуктов из сырья животного происхождения, ВБР и объектов аквакультуры</i>	<i>ПК – 2 ПК – 4</i>
	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 Универсальные компетенции – УК-4		
Формы ИА:	выпускная квалификационная работа		

**Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их
составных частей ОП ВО**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6
Б1.О.01	Философия и методология научного исследования	УК-1
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.03	Приоритетные направления прикладных научных исследований	ОПК-5
Б1.О.04	Социально-психологические проблемы развития личности	УК-3; УК-6
Б1.О.05	Межкультурное взаимодействие в современном мире	УК-5
Б1.О.06	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	ОПК-1
Б1.О.07	Проектирование образовательных программ в сфере производства продуктов питания	ОПК-6
Б1.О.08	Технологические потоки перерабатывающих производств	ОПК-2
Б1.О.09	Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОПК-3
Б1.О.10	Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОПК-4
Б1.О.11	Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОПК-3
Б1.О.12	Информационные технологии в науке и производстве	ОПК-4

Б1.О.13	Основы прикладных научных исследований	ОПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Экономика пищеперерабатывающих предприятий в современных условиях	ПК-2
Б1.В.02	Разработка и реализация проектов в пищевой отрасли	УК-2
Б1.В.03	Технология проведения маркетинговых исследований на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-5
Б1.В.04	Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3
Б1.В.05	Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, и готовой продукции	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Новые методы исследования свойств сырья, продуктов животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы выделения, фракционирования и модификации основных компонентов сырья животного происхождения и водных биоресурсов	ПК-3
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О.01(У)	Технологическая практика	ОПК-2; ПК-5

Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-4
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б2.В.04(У)	Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы	УК-4; ПК-1
Б2.В.05(П)	Производственно-технологическая практика	УК-2; ПК-3; ПК-4
Б3	Итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4; ОПК-6
ФТД.01	Русский язык профессиональной деятельности (в научно-исследовательской)	УК-4
ФТД.02	Методика преподавания специальных дисциплин	ОПК-6