

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

---

УТВЕРЖДЕНО: Учёным советом  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

« 15 » июля 2021 г.

Протокол № 12/42

Председатель Учёного совета  
О.Л. Щека

Номер внутривузовской регистрации

130-7117-2021



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

**БАКАЛАВРИАТ**

Профиль подготовки

**Технология продуктов из водных биологических ресурсов  
и мясного сырья**

Квалификация

**БАКАЛАВР**

Форма обучения

**очная, заочная**

Владивосток, 2021 год

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНА рабочей группой в составе:

Максимовой С.Н. – заведующей кафедрой «Технология продуктов питания»;

Суровцевой Е.В. – доцента кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещука Д.В. – доцента кафедры «Технология продуктов питания»

2 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «14» сентя 2021 г. протокол № 13

И.о. заведующего кафедрой \_\_\_\_\_

Полещук Д.В.

3 РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании Ученого совета института пищевых производств «21» авг 2021 г. протокол № 11

Директор Института \_\_\_\_\_

Лаптева Е.П.

4 СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателей

Сельскохозяйственный производственный кооператив Рыболовецкий колхоз «Восход» (СПК РК «Восход»)

Заместитель председателя Правления  
по производству \_\_\_\_\_

Правдина Т.В.

Общество с ограниченной ответственностью «Гринвуд» (ООО «Гринвуд»)  
Директор по производству \_\_\_\_\_

Буракова Е.В.



## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПИСАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ) .....	4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников .....	5
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата .....	6
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников .....	9
3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	10
3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы бакалавриата .....	10
3.2 Объем программы бакалавриата .....	10
3.3 Формы обучения .....	11
3.4 Срок получения образования.....	11
3.5 Применяемые образовательные технологии .....	11
3.6 Язык, на котором реализуется программа бакалавриата .....	11
3.7 Структура программы бакалавриата.....	11
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	13
4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками.....	13
4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .....	13
4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .....	15
4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения..	17
5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....	20

# **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПИСАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ)**

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (далее соответственно – программа бакалавриата, направление подготовки) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогические условия, формы аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, программы ГИА, а также оценочных и методических материалов.

1.2 Программа бакалавриата разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 года № 936, зарегистрированного в Минюсте России 26 августа 2020 года, регистрационный номер 59460.

1.3 В программе бакалавриата установлена направленность (профиль):  
Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья.

Направленность (профиль) программы конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников;
- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

1.4 Нормативные документы, используемые при разработке программы бакалавриата:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденный приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 936, зарегистрированный в Минюсте России 26 августа 2020 года, регистрационный номер 59460 (далее – ФГОС ВО);

– Изменения, которые вносятся в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 26 ноября 2020 г. № 1456, зарегистрированный в Минюсте России 27 мая 2021 года, регистрационный номер 63650;

– Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный

приказом Минтруд России от 8 октября 2020 г. № 713н, зарегистрированный Минюсте России 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813;

– Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Минтруд России от 30 августа 2019 г. № 602н, зарегистрированный в Минюсте России 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 декабря 2017 года № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Устав ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»;

– Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

#### 1.5 Перечень сокращений

з.е.	–	зачетная единица;
ОПК	–	общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	–	основная профессиональная образовательная программа высшего образования;
ОС	–	оценочные средства
ОТФ	–	обобщенная трудовая функция;
ПД	–	профессиональная деятельность;
ПК	–	профессиональная компетенция;
ПС	–	профессиональный стандарт;
ПООП	–	примерная основная образовательная программа;
УК	–	универсальная компетенция;
ФГОС ВО	–	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область (и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (далее соответственно – выпускники,), могут осуществлять

профессиональную деятельность:

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного сырья).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих (его) типов (а):

- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них;
- мясное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье);
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональная пищевая продукция из мясного сырья и водных биоресурсов;
- нормативная, техническая и технологическая документация;
- санитарные и ветеринарные нормы и правила;
- методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- технологическое оборудование;
- технологический процесс производства продуктов питания
- производственный процесс.

## **2.2 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата**

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, приведен в таблице 2.1.

Таблица 2.1

№ п/п	Код профессионального стандарта	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 8 октября 2020 г. № 713н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813)

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 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.2- Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата

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

## 2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников в соответствии с типами задач, областью и объектами профессиональной деятельности приведен в табл. 2.3.

Таблица 2.3 – Область, типы, задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
15 Рыбоводство и рыболовство	производственно-технологический	ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них;</li> <li>- продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- технологический процесс производства продуктов питания</li> </ul>
	организационно-управленческий	организация и управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них;</li> <li>- продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>

22 Пищевая промышленность	производственно-технологический	ведение технологического процесса производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мясное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;</li> <li>- продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- технологический процесс производства продуктов питания</li> </ul>
	организационно-управленческий	организация и управление производством продуктов питания с учетом специфики мясного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мясное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;</li> <li>- продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>

### **3 ХАРАКТЕРИСТИКА, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам программы бакалавриата**

Квалификация, присваиваемая выпускникам программ бакалавриата: **бакалавр.**

#### **3.2 Объем программы бакалавриата**

Объем программы составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации

программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, составляет:

при очной форме обучения – 60 з.е.;

при заочной форме обучения – не более 70 з.е.;

при реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану – не более 70 з.е..

### **3.3 Формы обучения**

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в следующих формах: очная, заочная.

### **3.4 Срок получения образования**

Срок получения образования:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в заочной форме обучения – 5 лет;

при обучении по индивидуальному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

### **3.5 Применяемые образовательные технологии**

Программа бакалавриата может предусматривать применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по отдельным дисциплинам (модулям) программы.

### **3.6 Язык, на котором реализуется программа бакалавриата**

Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

### **3.7 Структура программы бакалавриата**

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практика».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 3.1 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков, з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

В обязательную часть программы бакалавриата входят:

– дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, по физической культуре и спорту (в объеме не менее 2 з.е.);

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

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

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных самостоятельно, включены в часть, формируемую участниками образовательных отношений самостоятельно.

Объем обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» составляет 169 з.е., что соответствует 70,4 % общего объема программы бакалавриата.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками при проведении учебных занятий по программе бакалавриата составляет в очной форме обучения 60,09 %, в заочной форме обучения – 13,66 % общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию в очной форме обучения элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включены в объем программы бакалавриата.

Инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) предоставляется возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики. В программе бакалавриата практика реализуется в форме практической подготовки. Типы практик, цели и задачи, практические навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися, место и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам, методические материалы для прохождения практик, оценочные материалы и т.д. определяются в рабочих программах практик.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Формы проведения ГИА, вид выпускной квалификационной работы, требования к государственному экзамену, требования к выполнению ВКР, ее структуре и содержанию, методические материалы для проведения ГИА, оценочные средства и т.д. определяются в программе государственной итоговой аттестации.

## 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника формируются универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

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

В программе бакалавриата установлены следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория 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. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников.
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. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности. УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1. Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
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. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации. УК-4.2. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в

		области профессиональной деятельности на иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.1. Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний. УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории.
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. Планирует траекторию саморазвития в профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования. УК-6.2. Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы. УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.
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. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
Инклюзивная компетенция	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	УК-9.1. Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. УК-9.2. Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности. УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности. УК-11.2. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

#### 4.1.2 **Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Таблица 4.2 – **Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникативные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации. ОПК-1.2. Использует современные информационные технологии и программное обеспечение в области профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-2.1. Использует методы математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности. ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности. ОПК-2.3. Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	ОПК-3.1. Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности. ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного

	и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.	ОПК-4.1. Осуществляет рациональный выбор технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения. ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения.
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения. ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения.

### 4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки не установлены.  
Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников по направлению подготовки не установлены.

Таблица 4.3 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС)
1	2	4	5	6
<b>Направленность (профиль) <u>Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья</u></b>				
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них;</li> <li>- Продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- Нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- Технологическое оборудование;</li> <li>- Технологический процесс производства продуктов питания</li> </ul>	ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов.	ПКС-1.1. Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья.	15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

<p>Ведение технологического процесса производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;</li> <li>- Продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- Нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- Технологическое оборудование;</li> <li>- Технологический процесс производства продуктов питания</li> </ul>	<p>ПКС-2. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья.</p>	<p>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</p>				
<p>Организация и управление производством продуктов питания из водных биоресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Водные биоресурсы, полуфабрикаты и готовая продукция из них;</li> <li>- Продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- Технологическое оборудование;</li> <li>- Производственный процесс;</li> <li>- Нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- Методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	<p>ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов.</p>	<p>ПКС-1.1. Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья. ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов.</p>	<p>15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>

<p>Организация и управление производством продуктов питания с учетом специфики мясного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;</li> <li>- Продукты переработки (вторичное сырье);</li> <li>- Технологическое оборудование;</li> </ul> <p>Производственный процесс;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативная, техническая и технологическая документация;</li> <li>- Методы и средства испытания контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	<p>ПКС-2. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья.</p> <p>ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
--	--	--	--	--

## **5 УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

### **5.1 Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата**

5.1.1 Для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом в университете имеются учебные корпуса и учебные аудитории на праве оперативного управления, а также учебное оборудование на праве собственности.

5.1.2 Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда 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.

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.

### **5.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата**

5.2.1 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 в электронную информационно-образовательную среду.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

5.2.4 Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

### **5.3 Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата**

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

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

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

5.3.4 Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых 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).

5.3.5 Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности 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).

#### **5.4 Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата**

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 и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### **5.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

5.5.1 Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определено в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки университета.

5.5.2 В целях совершенствования программы бакалавриата при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекаются работодатели и (или) их объединения, а также педагогические работники университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

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

5.5.4 Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.



Одобен Ученым советом  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № \_\_\_\_\_

29 июня 2023 г.



Щека О.Л.

29 июня 2023 г.

**Лист обновлений**  
**основной профессиональной образовательной программы**

**ОПОП: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль: Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья**

Наименование структурного элемента ОПОП	2023-2024 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021 Изменение универсальных компетенций и индикаторов достижений (п.4.1.1).
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения), 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2021 (все формы обучения) – без изменений. Утверждение учебных планов 2023 года набора протокол № 7/60 от 16.02.2023 (все формы обучения).
КРПД	Актуализация КРПД учебных планов 2021 и 2022 гг. набора проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов. Разработанные КРПД для учебного плана 2023 г. набора утверждены на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов.
Государственная итоговая аттестация	Изменение программы государственной итоговой аттестации в части формулировок универсальных компетенций и индикаторов их достижения (п.3, табл. 1; п. 7, табл. 6).
Практика	Изменение рабочей программы учебной практики: тип - ознакомительная практика в части формулировок универсальных компетенций и индикаторов их достижения (п. 6, табл. 1; п. 7, табл. 2; п. 11, табл. 4, 5). Изменение рабочей программы производственной практики: тип - технологическая практика в части формулировок универсальных компетенций и индикаторов их достижения (п. 6, табл. 1; п. 7, табл. 2; п. 11, табл. 4, 5). Изменение рабочей программы производственной практики: тип - преддипломная практика в части формулировок универсальных компетенций и индикаторов их достижения (п. 6, табл. 1; п. 7, табл. 2; п. 11, табл. 4, 5).
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2023-2024 уч. г.

**Изменение № 1** к ОПОП направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

**п. 4.1.1 читать в следующей редакции:**

В программе бакалавриата установлены следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория 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. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников. УК-1.3. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход при изучении истории России и мира УК-1.4. Аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
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. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданных профессиональной деятельности. УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1. Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке	УК-4.1. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной

	Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	деятельности на государственном языке Российской Федерации. УК-4.2. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.1. Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний. УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории. УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте. УК-5.4. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Самоорганизация и саморазвитие (в том	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и	УК-6.1. Планирует траекторию саморазвития в

числе здоровьесбережение)	реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования. УК-6.2. Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы. УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.
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. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим УК-8.3. Готов к выполнению воинского долга и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации
Инклюзивная компетенция	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	УК-9.1. Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. УК-9.2. Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.
Экономическая культура, в том	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с

числе финансовая грамотность	решения в различных областях жизнедеятельности.	позиции экономической эффективности. УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	УК-11.1. Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности. УК-11.2. Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности.

Одобен Ученым советом

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Протокол № \_\_\_\_\_

27 июня 2024 г.



Утверждаю

Щека О.Л.

27 июня 2024 г.

**Лист обновлений**  
**основной профессиональной образовательной программы**

**ОПОП: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль: Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья**

Наименование структурного элемента ОПОП	2024-2025 уч.г.
Основная профессиональная образовательная программа	Утверждена на Учёном совете, протокол № 12/42 от 15.07.2021
Учебный план	Учебные планы 2021 года набора протокол № 9/39 от 29.04.2021 (все формы обучения), 2022 года набора протокол № 6/48 от 24.02.2022 (все формы обучения), 2023 года набора протокол № 7/60 от 16.02.2023 (все формы обучения) - без изменений. Утверждение учебных планов 2024 года набора – протокол №8/1 от 29.02.2024 (все формы обучения)
КРПД	Актуализация проведена, утверждена на заседаниях соответствующих кафедр и на Ученых советах соответствующих институтов
Государственная итоговая аттестация	Программа государственной итоговой аттестации – без изменений
Практика	Программа учебной практики: тип- ознакомительная практика – без изменений. Программа производственной практики: тип - технологическая практика – без изменений. Программа производственной практики: тип - преддипломная практика – без изменений.
Рабочая программа воспитания	Утверждение календарного плана воспитательной работы на 2024-2025 уч. г.