



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
О.Г. Огий  
24.05.2023 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
программы бакалавриата по направлению подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
технологии продуктов питания  
УРОПСИ

## Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	6
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	7
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	12
Приложение 1	13

## **1 Основные нормативные сведения об ОПОП ВО**

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Квалификация выпускника – бакалавр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936 и зарегистрированный в Минюсте России 26.08.2020 г., регистрационный № 59460 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительную квалификацию «Лаборант химического анализа пищевой продукции».

В рамках программы повышения квалификации «Сметное дело» присваивается квалификация - сметчик.

В рамках программы повышения квалификации «Управление личными финансами» присваивается квалификация - консультант по личным финансам.

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;
- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;
- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 240 зачетных единиц (з.е.), 6480 астрономических часов, 8640 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в очной форме обучения - 4 года;

в заочной форме – 4 года 6 месяцев.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы**

**2.1 Области профессиональной деятельности и(или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:**

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);

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 и молочного сырья).

**2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа бакалавриата, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации б.**

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа бакалавриата

<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование области профессиональной деятельности</b>
15	Рыбоводство и рыболовство
15.011	Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.002	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф-стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
15.011	D	Оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/01.6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/02.6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	D/03.6
22.002	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	D/03.6

**2.3 Типы задач профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

- научно-исследовательский;
- проектный.

### 3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объемы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	207
Блок 2	Практика	не менее 24	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем ОП ВО		240	240

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

В рамках реализации данной образовательной программы предусмотрено освоение двух дисциплин (модулей) как обязательных частей учебного плана:

- 1.«Основы военной подготовки»;
- 2.«Основы российской государственности».

Дисциплина «История России» реализуется в объеме 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в очной форме обучения не менее 80 % объема, в заочной форме обучения не менее 40 % объема, отводимого на реализацию данной дисциплины.

Образовательный модуль «Великая Отечественная Война: без срока давности» реализуется в качестве факультативной дисциплины.

3.3 Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы бакалавриата.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в очной форме обучения не менее 60 %, в заочной форме – от 10 до 15 % общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

3.4 ОПОП ВО включает в себя занятия по физической культуре и спорту. При очной форме обучения они реализуются в рамках модуля «Физическая культура и спорт» обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) – курсов «Основы физической культуры» и «Физическое самосовершенствование».

Элективная дисциплина («Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)») в объеме 330 академических часов реализуется в рамках отдельного блока.

При заочной форме обучения по физической культуре и спорту ОПОП ВО также содержит модуль «Физическая культура и спорт». Практические занятия физической культурой студентам указанной формы обучения предлагается осуществлять самостоятельно.

3.5 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- технологическая практика.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.6 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

3.7 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании**

4.1 В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

В приложении 1 определяется перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении блоков ОПОП ВО.

В таблице 5 приводятся сведения о том, какие индикаторы компетенций формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплины (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Коды формируемых компетенций в структуре ОПОП ВО

<b>Наименование блоков ОПОП ВО</b>	<b>Коды формируемых компетенций выпускника</b>
Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Блок 1. Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Блок 2. Практика. Обязательная часть	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК- 6; ПК-7
ЭК по ФК и ЗС.01 Модуль "Физическая культура и спорт" (для очной формы)	УК-7

Таблица 5 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды индикаторов формируемых компетенций

<b>Наименование дисциплины, модуля, практики</b>	<b>Коды индикаторов формируемых компетенций</b>
<b>Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть</b>	
<b>Социально-гуманитарный модуль</b>	
История России	УК-5.1
Основы социокультурной коммуникации, в т.ч.:	УК-3.1; УК-3.2; УК-5.3; УК-9.1; УК-9.2



<b>Наименование дисциплины, модуля, практики</b>	<b>Коды индикаторов формируемых компетенций</b>
<i>Раздел «Основы российской государственности»</i>	УК-5.3
<i>Раздел «Социология»</i>	УК-3.1
<i>Раздел «Психология коммуникаций»</i>	УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
Экономика	УК-10.1; УК-10.2
Философия	УК-5.2
Правовые основы профессиональной деятельности	УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2
Экономика и управление на предприятии	ОПК-5.1
<b>Модуль "Основы деловых коммуникаций"</b>	
Русский язык и культура речи	УК-4.1
Иностранный язык	УК-4.2
<b>Модуль "Физическая культура и спорт"</b>	
Основы физической культуры	УК-7.1
Физическое самосовершенствование	УК-7.2
<b>Математический и естественнонаучный модуль</b>	
Математика	ОПК-2.2
Информатика	ОПК-1.2
Физика	ОПК-2.4
Химия, в т.ч.:	ОПК-2.3
<i>Раздел «Неорганическая химия»</i>	ОПК-2.3
<i>Раздел «Органическая химия»</i>	ОПК-2.3
<i>Раздел «Физическая и коллоидная химия»</i>	ОПК-2.3
<i>Раздел «Биохимия пищевых продуктов»</i>	ОПК-2.3
Микробиология	ОПК-2.5
<b>Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"</b>	
Экологический менеджмент	ОПК-3.3
Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2
Инженерно-технический модуль	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.3
Проекционное черчение и компьютерная графика	ОПК-3.1
Техническая механика	ОПК-3.2
Метрология и техническое регулирование	ОПК-4.3
<b>Общепрофессиональный модуль</b>	
Научные основы технологических процессов	ОПК-3.4; ОПК-4.5
Основы нутрициологии	ОПК-4.4
Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства	ОПК-4.1
<b><u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u></b>	
<b>Математический и естественнонаучный модуль (В)</b>	
Математическое моделирование	ПК-3.1
Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-1.1; УК-1.2; ПК-3.3
<b>Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)</b>	

<b>Наименование дисциплины, модуля, практики</b>	<b>Коды индикаторов формируемых компетенций</b>
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.3
<b>Инженерно-технический модуль (В)</b>	
Основы строительства зданий	ПК-4.1
Основы законодательства и стандартизации пищевых производств	ПК-4.2; ПК-5.1
Теплоэнергоснабжение пищевых предприятий	ПК-4.3
Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-4.4
Автоматизированные системы управления технологическими процессами пищевых производств	ПК-5.2
<b>Общепрофессиональный модуль (В)</b>	
Основы профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-6.2
Методы исследований в профессиональной деятельности	ПК-3.2
Реометрия пищевого сырья и продуктов	ПК-3.4
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>	
Развитие рыбохозяйственного комплекса России	УК-5.4
Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса	УК-5.4
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	
Корпоративная культура в профессиональной деятельности	УК-3.3
Профессиональная этика	УК-3.3
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	УК-2.3
Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	УК-2.4
<b>Элективные модули</b>	
<i>Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов</i>	
Сырьевая база отрасли (ТР и РП)	ПК-7.1
Технология продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-7.3
Микробиология рыбы и рыбных продуктов	ПК-6.1
Организация производства рыбных продуктов	ПК-5.3
Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств	ПК-7.4
Проектирование рыбоперерабатывающих производств	ПК-7.2
Экспертиза рыбы и рыбных продуктов	ПК-6.2

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
<i>Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов</i>	
Сырьевая база отрасли (ТМ и МП)	ПК-7.1
Технология производства мяса и мясных продуктов	ПК-7.3
Микробиология мяса и мясных продуктов	ПК-6.1
Организация производства мяса и мясных продуктов	ПК-5.3
Технологическое оборудование мясной отрасли	ПК-7.4
Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-7.2
Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-6.2
<b><u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u></b>	
<i>Учебная практика</i>	
Ознакомительная практика	УК-6.1; ОПК-1.1; ПК-6.5
Технологическая практика	ОПК-4.2; ПК-7.5
<i>Производственная практика</i>	
Технологическая практика	ОПК-5.2; ПК-6.6
Научно-исследовательская работа	ОПК-2.1; ПК-6.3
Преддипломная практика	ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-6.4
<b><u>ЭК по ФК и ЗС.01 Модуль "Физическая культура и спорт" (В)</u></b>	
Практическая подготовка по физической культуре и занятие спортом (элективные курсы)	УК-7.1; УК-7.2

При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

- 1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);
- 2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

## 5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 7 от 23.03.2023 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 4 от 30.04.2023 г.).

Председатель методической комиссии



Альшевская М.Н.

Директор института



Верхотуров В.В.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей. Оценка соответствия выбранного информационного ресурса критериям полноты и аутентичности.
	Математический и естественнонаучный модуль (В): Информационные технологии в профессиональной деятельности
УК-1.2	Выбирает методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами
	Математический и естественнонаучный модуль (В): Информационные технологии в профессиональной деятельности
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	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
	Общепрофессиональный модуль (В): Основы профессиональной деятельности
УК-2.2	Выбор способа решения задачи профессиональной деятельности с учётом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Социально-гуманитарный модуль: Правовые основы профессиональной деятельности
УК-2.3	Решение задачи в области науки, техники и технологии с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
	Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности
УК-2.4	Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе профессионально ориентированной базы нормативно-правовых актов
	Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Восприятие целей, функций команды, ролей членов команды, осознание собственной роли в команде
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации ( <i>раздел "Социология"</i> )
УК-3.2	Установление контакта в процессе межличностного взаимодействия, координация взаимодействий между членами команды
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации ( <i>раздел "Психология коммуникаций"</i> )
УК-3.3	Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе систематизированных знаний касательно

Индекс	Содержание
	корпоративной культуры и(или) профессиональной этики
	Корпоративная культура в профессиональной деятельности; Профессиональная этика
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1	Ведение деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации
	Модуль "Основы деловых коммуникаций": Русский язык и культура речи
УК-4.2	Ведение на иностранном языке диалога общего, делового или научного характера
	Модуль "Основы деловых коммуникаций": Иностранный язык
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1	Выявление общего и особенного в историческом развитии России с учетом геополитической обстановки
	Социально-гуманитарный модуль: История России
УК-5.2	Изучение влияния исторического наследия и социокультурных традиций на развитие философского мышления
	Социально-гуманитарный модуль: Философия
УК-5.3	Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. 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. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации ( <i>Раздел «Основы российской государственности»</i> )
УК-5.4	Накапливает и систематизирует информацию в части научно-технического развития рыбохозяйственного комплекса в России/Калининградской области
	Развитие рыбохозяйственного комплекса России; Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
	Учебная практика: Ознакомительная практика
УК-6.2	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста

Индекс	Содержание
УК-7	Общепрофессиональный модуль (В): Основы профессиональной деятельности Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1	Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, установок на здоровый образ жизни
	Модуль "Физическая культура и спорт": Основы физической культуры; Модуль "Физическая культура и спорт" (В): Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)
УК-7.2	Формирование теоретических знаний и практического опыта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий в деле укрепления и сохранения здоровья с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
	Модуль "Физическая культура и спорт": Физическое самосовершенствование; Модуль "Физическая культура и спорт" (В): Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)
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	Владеть культурой профессиональной безопасности, организовывать свою жизнедеятельность с целью снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечения безопасности личности и общества
	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности": Безопасность жизнедеятельности
УК-8.2	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности": Безопасность жизнедеятельности
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1	Восприятие инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации ( <i>раздел "Психология коммуникаций"</i> )
УК-9.2	Обладает представлениями об особенностях применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации ( <i>раздел "Психология коммуникаций"</i> )
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика
УК-10.2	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом),

Индекс	Содержание
	контролирует собственные экономические и финансовые риски
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-11.1	Выбор действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способов профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
	Социально-гуманитарный модуль: Правовые основы профессиональной деятельности
УК-11.2	Соблюдает правила социального взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
	Социально-гуманитарный модуль: Правовые основы профессиональной деятельности
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1	Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации
	Учебная практика: Ознакомительная практика
ОПК-1.2	Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
	Математический и естественнонаучный модуль: Информатика
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ОПК-2.2	Решение профессиональных задач с применением математического аппарата
	Математический и естественнонаучный модуль: Математика
ОПК-2.3	Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности
	Математический и естественнонаучный модуль: Химия (раздел "Неорганическая химия"; раздел "Органическая химия"; раздел "Физическая и коллоидная химия"; раздел "Биохимия пищевых продуктов")
ОПК-2.4	Выявление и классификация физических процессов, протекающих в объектах профессиональной деятельности
	Математический и естественнонаучный модуль: Физика
ОПК-2.5	Анализирует научную литературу, формулирует цели и задачи исследования, умеет ориентироваться в современных методах микробиологии и биохимии микроорганизмов
	Математический и естественнонаучный модуль: Микробиология



Индекс	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Разрабатывает графические компьютерные модели исследуемых процессов и оборудования, применяет их для чтения технических чертежей и определения оптимальных вариантов профессиональных решений Инженерно-технический модуль: Проекционное черчение и компьютерная графика
ОПК-3.2	Использует знания инженерных процессов при эксплуатации различных видов технологического оборудования Инженерно-технический модуль: Техническая механика
ОПК-3.3	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов с учетом всех экологических рисков Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности": Экологический менеджмент
ОПК-3.4	Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Общепрофессиональный модуль: Научные основы технологических процессов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1	Разрабатывает и контролирует технологические процессы совершенствования производства продукции различного назначения Общепрофессиональный модуль: Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства
ОПК-4.2	Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов Учебная практика: Технологическая практика
ОПК-4.3	Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации Инженерно-технический модуль: Метрология и техническое регулирование
ОПК-4.4	Осуществляет комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения, в том числе формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения пищевых заболеваний, выявление причин и условий их возникновения и развития Общепрофессиональный модуль: Основы нутрициологии
ОПК-4.5	Изучает основы технологических процессов Общепрофессиональный модуль: Научные основы технологических процессов
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения. Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами Социально-гуманитарный модуль: Экономика и управление на предприятии

Индекс	Содержание
ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания Производственная практика: Технологическая практика
ОПК-5.3	Эксплуатирует схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств с целью оптимизации производств и сокращения затрат Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-5.4	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения, а также выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания животного происхождения Производственная практика: Преддипломная практика
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.1	Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Инженерно-технический модуль (В): Процессы и аппараты пищевых производств
ПК-1.2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В): Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания
ПК-1.3	Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В): Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания
ПК-2	Способен оперативно управлять производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-2.1	Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры Инженерно-технический модуль (В): Процессы и аппараты пищевых производств
ПК-2.2	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В): Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания
ПК-2.3	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В): Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и

Индекс	Содержание
	продуктов питания
ПК-3	Способен применять фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности
ПК-3.1	Описывает проблемы и ситуации профессиональной деятельности, используя математический язык и аппарат
	Математический и естественнонаучный модуль (В): Математическое моделирование
ПК-3.2	Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Общепрофессиональный модуль (В): Методы исследований в профессиональной деятельности
ПК-3.3	Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач
	Математический и естественнонаучный модуль (В): Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПК-3.4	Использует знания о физико-механических свойствах пищевого сырья животного происхождения в профессиональной деятельности
	Общепрофессиональный модуль (В): Реометрия пищевого сырья и продуктов
ПК-4	Способен аккумулировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области технологических процессов и производств
ПК-4.1	Владеет нормативной базой в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования
	Инженерно-технический модуль (В): Основы строительства зданий
ПК-4.2	Использует отечественный и зарубежный опыт, нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	Инженерно-технический модуль (В): Основы законодательства и стандартизации пищевых производств
ПК-4.3	Использует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области теплоэнергоснабжения пищевых предприятий в своей профессиональной деятельности
	Инженерно-технический модуль (В): Теплоэнергоснабжение пищевых предприятий
ПК-4.4	Понимает сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения
	Инженерно-технический модуль (В): Процессы и аппараты пищевых производств
ПК-5	Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда
ПК-5.1	Осуществляет метрологическое сопровождение технологического процесса производства продукции
	Инженерно-технический модуль (В): Основы законодательства и стандартизации пищевых производств
ПК-5.2	Использует автоматизированные системы в сфере профессиональной деятельности
	Инженерно-технический модуль (В): Автоматизированные системы управления технологическими процессами

Индекс	Содержание
	пищевых производств
ПК-5.3	Осуществляет деятельность, направленную на решение организационных и управленческих вопросов производства, обеспечивающую повышение качества и конкурентоспособности товаров и услуг, экономного и эффективного использования материальных, финансовых и трудовых ресурсов
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Организация производства рыбных продуктов; Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Организация производства мяса и мясных продуктов
ПК-6	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов
ПК-6.1	Осуществляет микробиологический контроль на всех этапах производства продукции из сырья животного происхождения
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Микробиология рыбы и рыбных продуктов; Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Микробиология мяса и мясных продуктов
ПК-6.2	Обеспечивает контроль безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Экспертиза рыбы и рыбных продуктов; Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-6.3	Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ПК-6.4	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения
	Производственная практика: Преддипломная практика
ПК-6.5	Проводит товароведческую оценку, описывает потребительские свойства пищевого продукта
	Учебная практика: Ознакомительная практика
ПК-6.6	Осуществляет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Производственная практика: Технологическая практика
ПК-7	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-7.1	Обосновывает выбор сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, а также рациональное использование сырьевых ресурсов
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Сырьевая база отрасли (ТР и РП); Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Сырьевая база отрасли (ТМ и МП)
ПК-7.2	Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования перерабатывающих предприятий
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Проектирование рыбоперерабатывающих производств; Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Проектирование предприятий мясной отрасли

Индекс	Содержание
ПК-7.3	Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии для ведения и совершенствования основных технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Технология продукции из рыбы и морепродуктов; Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Технология производства мяса и мясных продуктов
ПК-7.4	Демонстрирует знание методик расчета, подбора, размещения и эксплуатации технологического оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения
	Модуль по выбору 1. Технология рыбы и рыбных продуктов: Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств; Модуль по выбору 2. Технология мяса и мясных продуктов: Технологическое оборудование мясной отрасли
ПК-7.5	Участствует в организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания
	Учебная практика: Технологическая практика