**ФГОС специальности 35.02.10**

**Обработка водных биоресурсов**

*Утвержден*

*приказом Министерства образования*

*и науки Российской Федерации*

*от 7 мая 2014 г. N 459*

*ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ*

*СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ*

*35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ*

*(в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)*

*I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ*

*1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).*

*1.2. Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.*

*Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.*

*При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.*

*II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ*

*В настоящем стандарте используются следующие сокращения:*

*СПО - среднее профессиональное образование;*

*ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;*

*ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;*

*ОК - общая компетенция;*

*ПК - профессиональная компетенция;*

*ПМ - профессиональный модуль;*

*МДК - междисциплинарный курс.*

*III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ*

*3.1. Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.*

*3.2. Сроки получения СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.*

*Таблица 1*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
| среднее общее образование | Техник-технолог | 2 года 10 месяцев |
| основное общее образование | 3 года 10 месяцев |

*3.3. Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки превышают на один год срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки.*

*Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 2.*

*Таблица 2*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации углубленной подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения |
| среднее общее образование | Старший техник-технолог | 3 года 10 месяцев |
| основное общее образование | 4 года 10 месяцев |

*Сроки получения СПО по ППССЗ базовой и углубленной подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:*

*а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:*

*(в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)*

*на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;*

*на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;*

*б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.*

*IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ*

*ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ*

*4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и выполнение работ по производству пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:*

*сырье водного происхождения, в том числе рыбы и нерыбные промысловые гидробионты;*

*пищевые материалы и добавки;*

*тара и упаковочные материалы;*

*готовая продукция;*

*технологии и технологические процессы обработки сырья водного происхождения;*

*инструменты, приспособления, машины, аппараты, установки, производственные линии и прочее инженерно-техническое оборудование для обработки сырья водного происхождения;*

*первичные трудовые коллективы.*

*4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:*

*4.3.1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*4.3.2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*4.3.3. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*4.3.4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.*

*4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).*

*4.4. Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:*

*4.4.1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*4.4.2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*4.4.3. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*4.4.4. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.*

*4.4.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).*

*V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ*

*СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА*

*5.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:*

*ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.*

*ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.*

*ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.*

*ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.*

*ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.*

*ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.*

*ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.*

*ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.*

*ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.*

*ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.*

*5.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

*5.2.1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.*

*ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.*

*5.2.2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.*

*ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.*

*5.2.3. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.*

*ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения*

*5.2.4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.*

*ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.*

*ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.*

*ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.*

*5.2.5. Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*

*5.3. Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:*

*ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.*

*ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.*

*ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.*

*ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.*

*ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.*

*ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.*

*ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.*

*ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.*

*ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.*

*ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.*

*5.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

*5.4.1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.*

*ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.*

*5.4.2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.*

*ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.*

*5.4.3. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.*

*ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.*

*ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.*

*ПК 3.6. Разрабатывать рецептуры новых видов кулинарных изделий из водных биоресурсов*

*5.4.4. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области обработки водных биоресурсов.*

*ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов.*

*ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.*

*ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.*

*ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.*

*ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов.*

*ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.*

*ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.*

*5.4.5. Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*

*VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ*

*СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА*

*6.1. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:*

*общего гуманитарного и социально-экономического;*

*математического и общего естественнонаучного;*

*профессионального*

*и разделов:*

*учебная практика;*

*производственная практика (по профилю специальности);*

*производственная практика (преддипломная);*

*промежуточная аттестация;*

*государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).*

*6.2. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.*

*Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.*

*Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).*

*6.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".*

*Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.*

*6.4. Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.*

*Таблица 3*

*Структура программы подготовки специалистов среднего звена*

*базовой подготовки*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося(час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) | Коды формируемых компетенций |
|   | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 3240 | 2160 |   |   |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 660 | 440 |   |   |
|   | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:уметь:ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;знать:основные категории и понятия философии;роль философии в жизни человека и общества;основы философского учения о бытии;сущность процесса познания;основы научной, философской и религиозной картин мира;об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; |   | 48 | ОГСЭ.01. Основы философии | ОК 1 - 10 |
|   | уметь:ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;знать:основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения; |   | 48 | ОГСЭ.02. История | ОК 1 - 10 |
|   | уметь:общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;знать:лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; |   | 172 | ОГСЭ.03. Иностранный язык | ОК 1 - 10 |
|   | уметь:использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;знать:о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни. | 344 | 172 | ОГСЭ.04. Физическая культура | ОК 2, 3, 6, 10 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 48 | 32 |   |   |
|   | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:уметь:анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания;соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;знать:принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;принципы и методы рационального природопользования;методы экологического регулирования;принципы размещения производств различного типа;основные группы отходов, их источники и масштабы образования;понятие и принципы мониторинга окружающей среды;правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;природоресурсный потенциал России;охраняемые природные территории. |   |   | ЕН.01. Экологические основы природопользования | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 2532 | 1688 |   |   |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 660 | 440 |   |   |
|   | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:уметь:определять рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (с определителем);определять возраст рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;препарировать различных рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;измерять параметры тела рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;определять их промысловый размер;оценивать биологическую продуктивность водоемов и промысловых зон Мирового океана;давать санитарную и паразитарную оценку качества рыбы и нерыбных объектов;знать:систематику промысловых гидробионтов, их хозяйственную ценность;анатомическое строение и функции внутренних органов и систем организма различных групп рыб;биологические особенности рыб разных классов и отрядов;морфобиологические характеристики нерыбных промысловых гидробионтов;методы определения возраста рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;распространение и промысловое значение различных видов рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;состав мирового вылова морских промысловых рыб, беспозвоночных и добычи водной растительности;основные направления использования гидробионтов; |   |   | ОП.01. Биологические основы морского промысла | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5, |
|   | уметь:обоснованно выбирать методы анализа;пользоваться аппаратурой и приборами;проводить необходимые расчеты;выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;определять состав бинарных соединений;проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;проводить количественный анализ веществ;знать:теоретические основы аналитической химии;о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем, возможностях ее использования в химическом анализе;специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;практическое применение наиболее распространенных методов анализа;аналитическую классификацию катионов и анионов;правила проведения химического анализа;методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа; |   |   | ОП.02. Основы аналитической химии | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4 |
|   | уметь:обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;пользоваться микроскопической оптической техникой;соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;знать:основные группы микроорганизмов, их классификацию;значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;правила отбора, доставки и хранения биоматериала;типы питательных сред и правила работы с ними;методы стерилизации и дезинфекции;понятия патогенности и вирулентности;чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;правила личной гигиены работников;нормы гигиены труда;классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; |   |   | ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
|   | уметь:использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;применять компьютерные и телекоммуникационные средства;знать:основные понятия автоматизированной обработки информации;общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; |   |   | ОП.04.Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
|   | уметь:применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;знать:основные понятия метрологии;задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;формы подтверждения качества;основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; |   |   | ОП.05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5, |
|   | уметь:использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность;защищать свои права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;знать:основные положения Конституции Российской Федерации;права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; |   |   | ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5, |
|   | уметь:рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;знать:основные положения экономической теории;принципы рыночной экономики;современное состояние и перспективы развития отрасли;роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;механизмы ценообразования на продукцию (услуги);формы оплаты труда;стили управления, виды коммуникации;принципы делового общения в коллективе;управленческий цикл;особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации; |   |   | ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
|   | уметь:выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;знать:системы управления охраной труда в организации;законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;обязанности работников в области охраны труда;фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности; |   |   | ОП.08. Охрана труда | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
|   | уметь:организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;применять первичные средства пожаротушения;ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;оказывать первую помощь пострадавшим;знать:принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;основы военной службы и обороны государства;задачи и основные мероприятия гражданской обороны;способы защиты населения от оружия массового поражения;меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |   | 68 | ОП.09. Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1872 | 1248 |   |   |
| ПМ.01 | Производство пищевой продукции из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;оформления документов, удостоверяющих качество продукции;уметь:вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;выполнять технологические расчеты по производству продукции;определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;знать:об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;пороки продукции и способы их предупреждения;принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;типовые схемы контроля производства пищевой продукции;назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования:для погрузо-разгрузочных и транспортных работ, мойки и сортировки рыбы, разделки рыбы и нерыбных объектов промысла, охлаждения и замораживания, приведения продукции в товарный вид, дефростации мороженого сырья, технологических линий для производства различных видов продукции;требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования. |   |   | МДК.01.01. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5 |
| МДК.01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов |
| МДК.01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов |
| МДК.01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов |
| ПМ.02 | Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции;оформления документов, удостоверяющих качество продукции;уметь:вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативными правовыми актами;выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;знать:о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;требования к качеству кормовой и технической продукции;пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования для производства кормовой рыбной муки, производства рыбьего жира, приведения продукции в товарный вид, установок для производства кормовой рыбной муки и жира;требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования. |   |   | МДК.02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов | ОК 1 - 10ПК 2.1 - 2.5 |
| ПМ.03 | Производство кулинарных изделий из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;уметь:планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;готовить сырье к кулинарной обработке;разделывать рыбу и беспозвоночных;укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;знать:основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;значение соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. |   |   | МДК.03.01. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов | ОК 1 - 10ПК 3.1 - 3.4 |
| ПМ.04 | Управление работами по производству продукции из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен;иметь практический опыт:участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;участия в управлении первичным трудовым коллективом;ведения документации установленного образца;уметь:рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели производства продукции из водных биоресурсов;планировать работу исполнителей;инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;оценивать качество выполняемых работ;знать:основы организации производства продукции из водных биоресурсов;структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;характер взаимодействия с другими подразделениями;функциональные обязанности работников и руководителей;основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;методы оценивания качества выполняемых работ;правила первичного документооборота, учета и отчетности. |   |   | МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) | ОК 1 - 10ПК 4.1 - 4.5 |
| ПМ.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |   |   |   |   |
|   | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1404 | 936 |   |   |
|   | Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ | 4644 | 3096 |   |   |
| УП.00 | Учебная практика | 23 нед. | 828 |   | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.4,4.1 - 4.5 |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |   |   |   |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 5 нед. |   |   |   |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |   |   |   |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. |   |   |   |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. |   |   |   |

*Таблица 4*

*Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:*

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 86 нед. |
| Учебная практика | 23 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

*Таблица 5*

*Структура программы подготовки специалистов среднего звена*

*углубленной подготовки*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося(час./нед.) | В том числе часов обязательных учебных занятий | Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) | Код формируемой компетенции |
|   | Обязательная часть учебных циклов ППССЗ | 4590 | 3060 |   |   |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 942 | 628 |   |   |
|   | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:уметь:ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;знать:основные категории и понятия философии;роль философии в жизни человека и общества;основы философского учения о бытии;сущность процесса познания;основы научной, философской и религиозной картин мира;об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий |   | 48 | ОГСЭ.01. Основы философии | ОК 1 - 10 |
|   | уметь:ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;знать:основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения |   | 48 | ОГСЭ.02. История | ОК 1 - 10 |
|   | уметь:применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;знать:взаимосвязь общения и деятельности;цели, функции, виды и уровни общения;роли и ролевые ожидания в общении;виды социальных взаимодействий;механизмы взаимопонимания в общении;техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;этические принципы общения;источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов |   | 48 | ОГСЭ.03. Психология общения | ОК 1 - 10ПК 4.1 - 4.7 |
|   | уметь:общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;знать:лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности |   | 242 | ОГСЭ.04. Иностранный язык | ОК 1 - 10 |
|   | уметь:использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;знать:о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни | 484 | 242 | ОГСЭ.05. Физическая культура | ОК 2, 3, 6, 10 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 48 | 32 |   |   |
|   | В результате изучения обязательной части учебного циклаобучающийся должен:уметь:анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания;соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;знать:принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;принципы и методы рационального природопользования;методы экологического регулирования;принципы размещения производств различного типа;основные группы отходов, их источники и масштабы образования;понятие и принципы мониторинга окружающей среды;правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;природоресурсный потенциал Российской Федерации;охраняемые природные территории. |   |   | ЕН.01. Экологические основы природопользования | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 3600 | 2400 |   |   |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 936 | 624 |   |   |
|   | В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:уметь:определять рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (с определителем);определять возраст рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;препарировать различных рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;измерять параметры тела рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;определять их промысловый размер;оценивать биологическую продуктивность водоемов и промысловых зон Мирового океана;давать санитарную и паразитарную оценку качества рыбы и нерыбных объектов;знать:систематику промысловых гидробионтов, их хозяйственную ценность;анатомическое строение и функции внутренних органов и систем организма различных групп рыб;биологические особенности рыб разных классов и отрядов;морфобиологические характеристики нерыбных промысловых гидробионтов;методы определения возраста рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;распространение и промысловое значение различных видов рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;состав мирового вылова морских промысловых рыб, беспозвоночных и добычи водной растительности;основные направления использования гидробионтов; |   |   | ОП.01. Биологические основы морского промысла | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
|   | уметь:обоснованно выбирать методы анализа;пользоваться аппаратурой и приборами;проводить необходимые расчеты;выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;определять состав бинарных соединений;проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;проводить количественный анализ веществ;знать:теоретические основы аналитической химии;о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем;о возможностях ее использования в химическом анализе;специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;практическое применение наиболее распространенных методов анализа;аналитическую классификацию катионов и анионов;правила проведения химического анализа;методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа; |   |   | ОП.02. Основы аналитической химии | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5 |
|   | уметь:обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;пользоваться микроскопической оптической техникой;соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;знать:основные группы микроорганизмов, их классификацию;значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;правила отбора, доставки и хранения биоматериала;типы питательных сред и правила работы с ними;методы стерилизации и дезинфекции;понятия патогенности и вирулентности;чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;правила личной гигиены работников;нормы гигиены труда;классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; |   |   | ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
|   | уметь:использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;применять компьютерные и телекоммуникационные средства;знать:основные понятия автоматизированной обработки информации;общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; |   |   | ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
|   | уметь:определять организационно-правовые формы организаций;определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;находить и использовать необходимую экономическую информацию;оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;знать:современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;основные принципы построения экономической системы организации;общую организацию производственного и технологического процессов;основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;механизмы ценообразования на продукцию (услуги);формы оплаты труда; |   |   | ОП.05. Экономика отрасли и организации | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7, |
|   | уметь:использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность;защищать свои права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;знать:основные положения Конституции Российской Федерации;права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; |   |   | ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7, |
|   | уметь:определять конкурентные преимущества организации (предприятия);вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;составлять бизнес-план организации малого бизнеса;знать:характеристики организаций (предприятий) различных организационно-правовых форм;порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;требования к бизнес-планам; |   |   | ОП.07. Правовые основы предпринимательской деятельности | ОК 1 - 10ПК 4.1 - 4.7 |
|   | уметь:использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции, услуг и процессов;оформлять документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;знать:основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами;сущность основных систем управления качеством;основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством;задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и системы международных стандартов;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;формы подтверждения качества;примеры отечественной и международной практики подтверждения качества; |   |   | ОП.08. Управление качеством | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
|   | уметь:определять состав трудовых ресурсов организации;планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;организовывать деловое общение подчиненных;знать:основные подходы к управлению персоналом;типы кадровой политики;методы подбора кадрового состава;методы обеспечения оптимального функционирования персонала;характеристики внешней и внутренней среды организации;стили управления, виды коммуникации;принципы делового общения в коллективе;этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;формы обучения персонала;источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; |   |   | ОП.09. Управление персоналом | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
|   | уметь:выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;использовать средства коллективной и индивидуальнойзащиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;знать:системы управления охраной труда в организации;законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;обязанности работников в области охраны труда;фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности. |   |   | ОП.10. Охрана труда | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
|   | уметь:организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;применять первичные средства пожаротушения;ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;оказывать первую помощь пострадавшим;знать:принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;основы военной службы и обороны государства;задачи и основные мероприятия гражданской обороны;способы защиты населения от оружия массового поражения;меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |   | 68 | ОП.11. Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 2664 | 1776 |   |   |
| ПМ.01 | Производство пищевой продукции из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;оформления документов, удостоверяющих качество продукции;уметь:вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;выполнять технологические расчеты по производству продукции;определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;знать:об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов:охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;пороки продукции и способы их предупреждения;принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;типовые схемы контроля производства пищевой продукции;назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования:для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции;требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования. |   |   | МДК.01.01. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5 |
| МДК.01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов |
| МДК.01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов |
| МДК.01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов |
| ПМ.02 | Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции;оформления документов, удостоверяющих качество продукции;уметь:вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции;давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;знать:о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;классификацию способов производства кормовой и технической продукции, и их сравнительную характеристику;сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;требования к качеству кормовой и технической продукции;пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования. |   |   | МДК.02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов | ОК 1 - 10ПК 2.1 - 2.5 |
| ПМ.03 | Производство кулинарных изделий из водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;разработки рецептур кулинарных изделий;уметь:планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;готовить сырье к кулинарной обработке;разделывать рыбу и беспозвоночных;укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;разрабатывать рецептуры новых видов кулинарных изделий;знать:основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. |   |   | МДК.03.01. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов | ОК 1 - 10ПК 3.1 - 3.5 |
| ПМ.04 | Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области обработки водных биоресурсовВ результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:планирования и анализа производственных показателей по обработке водных биоресурсов;участия в управлении трудовым коллективом;ведения документации установленного образца;уметь:анализировать состояние рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов;планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;оценивать качество выполняемых работ;знать:характеристики рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов;организацию производственных и технологических процессов обработки водных биоресурсов;структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;характер взаимодействия с другими подразделениями;функциональные обязанности работников и руководителей;основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;особенности структуры и функционирования малого предприятия;производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;методы оценивания качества выполняемых работ;правила первичного документооборота, учета и отчетности. |   |   | МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) и малым предприятием | ОК 1 - 10ПК 4.1 - 4.7 |
| ПМ.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |   |   |   |   |
|   | Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно) | 1944 | 1296 |   |   |
|   | Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ | 6534 | 4356 |   |   |
| УП.00 | Учебная практика | 27 нед. | 972 |   | ОК 1 - 10ПК 1.1 - 1.5,2.1 - 2.5,3.1 - 3.5,4.1 - 4.7 |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |   |   |   |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 7 нед. |   |   |   |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |   |   |   |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 нед. |   |   |   |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 нед. |   |   |   |

*Таблица 6*

*Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:*

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 121 нед. |
| Учебная практика | 27 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 7 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 34 нед. |
| Итого | 199 нед. |

*VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ*

*СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА*

*7.1 Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.*

*Перед началом разработки ППССЗ образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.*

*Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.*

*При формировании ППССЗ образовательная организация:*

*имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;*

*(в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)*

*имеет право определять для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно приложению к ФГОС СПО;*

*обязана ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;*

*обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;*

*обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;*

*обязана обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;*

*обязана сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;*

*должна предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.*

*7.2. При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".*

*7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.*

*7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.*

*7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.*

*7.5.1. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.*

*(п. 7.5.1 введен Приказом Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)*

*7.6. Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.*

*7.7. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.*

*7.8. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).*

*7.9. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.*

*7.10. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.*

*Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:*

|  |  |
| --- | --- |
| теоретическое обучение(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 39 нед. |
| промежуточная аттестация | 2 нед. |
| каникулы | 11 нед. |

*7.11. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.*

*7.12. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.*

*7.13. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.*

*Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.*

*Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.*

*Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.*

*Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.*

*Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.*

*7.14. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.*

*7.15. ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.*

*Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.*

*Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.*

*Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).*

*Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.*

*Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.*

*Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.*

*Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных, информационным ресурсам информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).*

*7.16. Прием на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Финансирование реализации ППССЗ должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.*

*7.17. Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.*

*Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских*

*и других помещений*

*Кабинеты:*

*социально-экономических дисциплин;*

*иностранного языка;*

*информационных технологий в профессиональной деятельности;*

*технологий обработки водных биоресурсов;*

*экологических основ природопользования;*

*безопасности жизнедеятельности и охраны труда.*

*Лаборатории:*

*промысловой ихтиологии;*

*аналитической химии;*

*микробиологии, санитарии и гигиены;*

*технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов;*

*метрологии, стандартизации и подтверждения качества;*

*технологического и холодильного оборудования.*

*Спортивный комплекс:*

*спортивный зал;*

*открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;*

*стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.*

*Залы:*

*библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;*

*актовый зал.*

*Реализация ППССЗ должна обеспечивать:*

*выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;*

*освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.*

*При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.*

*Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.*

*7.18. Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.*

*Реализация ППССЗ образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППССЗ образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.*

*VIII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ*

*СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА*

*8.1. Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.*

*8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.*

*8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт, освоенные компетенции.*

*Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.*

*Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.*

*8.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:*

*оценка уровня освоения дисциплин;*

*оценка компетенций обучающихся.*

*Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.*

*8.5. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.*

*8.6. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.*

*Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.*

*Приложение*

*к ФГОС СПО по специальности 35.02.10*

*Обработка водных биоресурсов*

*ПЕРЕЧЕНЬ*

*ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ*

*К ОСВОЕНИЮ В РАМКАХ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ*

*СРЕДНЕГО ЗВЕНА*

|  |  |
| --- | --- |
| Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) | Наименование профессий рабочих, должностей служащих |
| 1 | 2 |
| 13233 | Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов |
| 14160 | Машинист рыбомучной установки |
| 15341 | Обработчик рыбы и морепродуктов |
| 16010 | Оператор рыбокоптильной механизированной линии |