

СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЯЗЕМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО  
Протоколом Методического совета  
СОБНБОУ ВПТ  
«14» сентября 2020 г. № 5

УТВЕРЖДЕНО  
Протоколом Педагогического совета  
СОБНБОУ ВПТ  
«30» сентября 2020 г. № 3

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

Квалификация – техник-технолог  
Вид подготовки – базовая  
Форма подготовки - очная

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов  
(базовая подготовка)

### Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **35.02.10 Обработка водных биоресурсов** (базовый уровень подготовки)

#### Авторы:

Правообладатель программы: Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум» (СОГБПОУ ВПТ)

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки

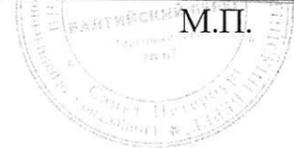
СОГЛАСОВАНО с работодателем

Исполнительный директор  
ООО «ТД «Балтийский берег»

  
имеет право подписи  
Коба Алексей Викторович  
Доверенность № 59 от 20.09.2018 г.

А.В. Коба

М.П.



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)	4
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)	5
1.3	Общая характеристика ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)	5
1.4	Требования к лицам, поступающим на обучение	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	9
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3.	Требования к результатам освоения ППССЗ	12
3.1	Общие компетенции	12
3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	12
3.3	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям	14
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)	17
4.1	Базисный учебный план	17
4.2	Учебный план очной формы получения образования примерной ППССЗ	19
4.3	Учебный план ППССЗ	22
4.4	Календарный учебный график	27
4.5	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (аннотации)	27
4.6	Программы учебной и производственной практик	65
5.	Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ	66
6.	Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально – личностных) компетенций выпускников	68

## 1. Общие положения

### 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ПССЗ) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 459 (зарегистрировано в Минюсте России 07 июля 2014 г., регистрационный N 32989).

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный;
- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- профессиональный;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

## **1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)**

Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 459 (зарегистрировано в Минюсте России 07 июля 2014 г., регистрационный N 32989).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Устав СОГБПОУ ВПТ.

## **1.3 Общая характеристика ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник техникума в результате освоения ППССЗ по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов будет профессионально готов к деятельности:

- Производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
- Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего или должностям служащего: Обработчик рыбы и морепродуктов, код 15341; Оператор рыбокопильной механизированной линии, код 16010.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов при очной форме получения образования 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 в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

В пределах ППССЗ осуществляется подготовка специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, в том числе с учетом получаемой специальности. Образовательная программа среднего общего образования представлена общеобразовательным учебным циклом.

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов составляет 64,0 % от общего объема часов подготовки и соответствует диапазону допустимых значений для СПО базовой подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При освоении ППССЗ специальности 35.02.10 Обработка водных

биоресурсов студенты изучают:

- шесть учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла - «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Духовная культура Отечества», «Психология общения»;
- одну учебную дисциплину математического и общего естественнонаучного цикла - «Экологические основы природопользования»;
- четырнадцать учебных дисциплин общепрофессионального цикла - «Биологические основы морского промысла», «Основы аналитической химии», «Микробиология, санитария и гигиена», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Инженерная графика», «Пищевая химия», «Автоматизация технологических процессов», «Сырье и материалы рыбной промышленности», «Основы предпринимательской деятельности»;
- пять профессиональных модулей - ПМ.01 «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов», ПМ.02 «Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов», ПМ.03 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов», ПМ.04 «Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов», ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего или должностям служащего: Обработчик рыбы и морепродуктов, код 15341, Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, код 13233».

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Занятия по учебной практике проводятся концентрировано в лабораториях и кабинетах техникума.

Производственная практика (практика по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практика проводится концентрированно и завершается дифференцированным зачетом.

Освоение программы междисциплинарного курса завершается дифференцированным зачетом. Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов предусматривает в рамках профессионального модуля ПМ.05 освоение двух междисциплинарных курсов МДК.05.01 «Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» и МДК.05.02 «Выполнение работ по рабочей профессии «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов». По результатам освоения профессионального модуля ПМ.05, который включает проведение учебной практики, обучающийся получает свидетельства о профессиях.

Присвоение квалификаций проводится с участием работодателей.

Мобильность студентов проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

При формировании индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает от необходимости их повторного освоения.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций студенты участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В техникуме предусмотрено использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, выполнение курсовых работ (проектов) выпускных квалификационных работ по реальной тематике), применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

По завершению ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца об окончании учреждения среднего профессионального образования

#### **1.4 Требования к лицам, поступающим на обучение**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании. Правила приема ежегодно устанавливаются решением совета техникума. Список необходимых документов при приеме определяется Порядком приема в техникум.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

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.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Обучающийся по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов готовится к следующим видам деятельности:

- производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
- производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего или должностям служащего: Обработчик рыбы и морепродуктов, код 15341; Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, код 13233.

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

*В области осуществления производства пищевой продукции из водных биоресурсов:*

- планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

биоресурсов;

- контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

*В области участия в производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:*

- планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

*В области участия в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов:*

- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

*В области управления деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов:*

- участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов;
- планировать выполнение работ исполнителями;
- организовывать работу трудового коллектива;
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

*В области выполнения работ по профессии рабочего – Обработчик*

*рыбы и морепродуктов:*

- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям нормативной документации;
- разделять рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями нормативной документации;
- соблюдать нормы отходов и потерь при разделке;
- выполнять основные операции по производству мороженой продукции из водных биоресурсов;
- производить размораживание рыбы и морепродуктов различными способами;
- производить посол рыбы различными способами;
- выполнять отдельные операции при производстве соленой продукции из водных биоресурсов в потребительской таре;
- выполнять отдельные операции при производстве копченой рыбной продукции;
- обслуживать отдельные виды технологического оборудования;
- определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;
- предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов.

В области выполнения работ по профессии рабочего – Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов:

- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям нормативной документации;
- разделять рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями нормативной документации;
- соблюдать нормы отходов и потерь при разделке;
- определять качество сырья и материалов для производства копченой, вяленой и сушеной продукции;
- производить посол рыбы различными способами;
- готовить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов;
- готовить простые кулинарные блюда из рыбы и морепродуктов.

### 3. Требования к результатам освоения ПШССЗ

#### 3.1 Общие компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов по программе углубленной подготовки, должен обладать **общими компетенциями**, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Код компетенции	Содержание компетенции
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 для совершенствования 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

#### 3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими **основным** видам профессиональной деятельности (Таблица 3).

Таблица 3

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
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.	Г отовить 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
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.	Г отовить 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
Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	ПК 3.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПК 3.2.	Г отовить 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
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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего или должностям служащего		
Обработчик рыбы и морепродуктов, код 15341	ПК 5.1.	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по обработке и, сортировке, уборке рыбы и морепродуктов вручную и с помощью механизмов
	ПК 5.2.	Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов
	ПК 5.3.	Предотвращать возможность возникновения брака готовых полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, код 13233	ПК 5.1	Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;
	ПК 5.2	Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов
	ПК 5.3	Готовить, порционировать и оформлять простые блюда из рыбы и морепродуктов;
	ПК 5.4.	Определять качество сырья и материалов для производства копченой, вяленой и сушеной продукции
	ПК 5.8.	Предотвращать возможность возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции

### 3.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППСЗ представлена в Таблице 4.

Таблица 4

Цикл	Индексы	Наименование дисциплины, МДК, практик	Компетенции																
			Общие										Профессиональные						
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.-1.5.	ПК 2.1.-2.5.	ПК 3.1.-3.5.	ПК 4.1.-4.5.	ПК 5.1.-5.3.	ПК 5.4.-5.8.	
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+			+				+							
	ОГСЭ.05	Духовная культура Отечества	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
	ОГСЭ.06	Психология общения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
Математический и общий естественнонаучный	ЕН.01	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

Общепрофессиональные дисциплины	ОП.01	Биологические основы морского промысла	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02	Основы аналитической химии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.08	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.10	Инженерная графика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.11	Пищевая химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.12	Автоматизация технологических процессов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.13	Сырье и материалы рыбной промышленности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	МДК.01.03	Технология производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	



**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень подготовки)**

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении СПО и ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности с учетом его профиля; календарным учебным графиком на весь период обучения; программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

**4.1 Базисный учебный план**

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по специальности среднего профессионального образования  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов программы подготовки  
специалистов среднего звена базовой подготовки  
Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования - 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					Лаб.и практ. занятий	Курс. работа (проект)	
	Обязательная часть циклоп ОПОП	60	3240	2160			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		660	440			
ОГСЭ.01	Основы философии			48			1
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			172			1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		344	172			1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		48	32			
ЕН.01	Экологические основы природопользования						1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		2532	1688			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		660	592			

ОП.01	Биологические основы морского промысла						1
ОП.02	Основы аналитической химии						1
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена						1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						1
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества						1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						1
ОП.08	Охрана труда						2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68			2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1872</b>	<b>1248</b>			
ПМ.01	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов						1-3
МДК.01.01	<i>Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов</i>						1
МДК.01.02	<i>Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов</i>						2
МДК.01.03	<i>Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов</i>						2
МДК.01.04	<i>Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов</i>						2
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов						2-3
МДК.02.01	<i>Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</i>						2
ПМ.03	Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов						1-3
МДК.03.01	<i>Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов</i>						1-2
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов						2-3

МДК 04.01	Управление структурным подразделением						2
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						3
	<b>Вариативная часть циклов ППССЗ</b>	<b>26</b>	<b>1404</b>	<b>936</b>			<b>1-3</b>
	<b>Всего по циклам</b>	<b>86</b>	<b>4644</b>	<b>3096</b>			
УП.00.	Учебная практика	23		828			1-3
ПП.00.	Производственная практика(практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
	<b>Всего</b>	<b>147</b>					

#### 4.2 Учебный план очной формы получения образования примерной ППССЗ

**Учебный план очной формы получения образования примерной ППССЗ**  
по специальности среднего профессионального образования  
**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**  
программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки  
Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования - 2 года 10

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					Лаб. и практ. занятий	Курс. работа (проект)	
	Обязательная часть циклоп ОПОП	60	3240	2160	1176	20	

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>660</b>	<b>440</b>	<b>364</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		64	48	10		1
ОГСЭ.02	История		64	48	10		1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		188	172	172		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		344	172	172		1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>48</b>	<b>32</b>	<b>8</b>		
ЕН.01	Экологические основы природопользования		48	32	8		1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2532</b>	<b>1688</b>	<b>804</b>	<b>20</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>660</b>	<b>440</b>	<b>210</b>		
ОП.01	Биологические основы морского промысла		96	64	32		1
ОП.02	Основы аналитической химии		96	64	32		1
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена		72	48	24		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	24		1
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		72	48	16		1
ОП.06	Правовые основы профессиональной		48	32	14		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		54	36	12		1
ОП.08	Охрана труда		48	32	8		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1872</b>	<b>1248</b>	<b>594</b>	<b>202</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Производство пищевой продукции из водных биоресурсов</b>		<b>930</b>	<b>620</b>	<b>290</b>	<b>20</b>	<b>1-3</b>
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой		324	216	108		1
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и		264	176	88		2
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из		120	80	40		2
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из		222	148	54	20	2
УП.01	Учебная практика	4					1-2
ПП.01	Производственная практика	4					3
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство кормовой и технической продукции из водных</b>		<b>150</b>	<b>100</b>	<b>40</b>		<b>2-3</b>

МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных		150	100	40		2
УП.02	Учебная практика	1					2
ПП.02	Производственная практика	4					3
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>		<b>528</b>	<b>352</b>	<b>176</b>		<b>1-3</b>
МДК 03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных		528	352	176		1-2
УП.03	Учебная практика	3					1-2
ПП.03	Производственная практика	4					3
<b>ПМ.04</b>	<b>Управление работами по производству продукции из</b>		<b>264</b>	<b>176</b>	<b>88</b>		<b>2-3</b>
МДК 04.01	Управление структурным подразделением		264	176	88		2
ПП.04	Производственная практика	1					3
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,</b>						<b>3</b>
УП.05	Учебная практика	2					3
	<b>Вариативная часть циклов ППССЗ</b>	<b>26</b>	<b>1404</b>	<b>936</b>	<b>466</b>		<b>1-3</b>
	<b>Всего по циклам</b>	<b>86</b>	<b>4644</b>	<b>3096</b>	<b>1642</b>	<b>20</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>10</b>		<b>360</b>			<b>1-3</b>
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика(практика по профилю специальности)</b>	<b>13</b>		<b>468</b>			
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>		<b>144</b>			
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>		<b>180</b>			
<b>ГИА.00</b>	<b>Г осударственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b>		<b>216</b>			
<b>ГИА.01</b>	<b>Подготовка выпускной квалификационной работы</b>	<b>4</b>		<b>144</b>			
<b>ГИА.02</b>	<b>Защита выпускной квалификационной работы</b>	<b>2</b>		<b>72</b>			
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
	<b>Всего</b>		<b>147</b>				

#### 4.3. Учебный план ПШССЗ

Учебный план (УП) определяет следующие характеристики ПШССЗ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

##### ***Учебный план очной формы получения образования.***

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы рекомендуемые ФИРО и соответствующие требованиям ФГОС:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 36 академических часов в неделю;
- преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы; обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю;
- консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются 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;

- общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение;
- дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

**Учебный план ППССЗ специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов** на базе среднего общего образования предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю специальности) - П;
- производственная практика (преддипломная) - Д;
- промежуточная аттестация - А;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовой работы. Количество часов внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по основной профессиональной образовательной программе составляет в целом 50% от аудиторной работы. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, написания курсовых работ (проектов), выпускной квалификационной работы и т.д.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ППССЗ использованы в полном объеме. По согласованию с работодателями часы вариативной части ФГОС (936 часов обязательных аудиторных занятий) распределены следующим образом:

- на введение в общий гуманитарный и социально-экономический цикл двух новых учебных дисциплин (76 часов) для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с потребностями

работодателей:

- «Духовная культура отчества» (38 часов);
- «Психология общения» (38 часов);
- на введение в цикл общепрофессиональных дисциплин пяти новых учебных дисциплин (380 часов) для получения дополнительных умений и знаний в соответствии с потребностями работодателей:
  - «Инженерная графика» (119 часов);
  - «Пищевая химия» (51 час);
  - «Автоматизация технологических процессов» (57 часов);
  - «Сырье и материалы рыбной промышленности» (102 часа);
  - «Основы предпринимательской деятельности» (51 час);
- на ведение двух новых междисциплинарных курсов (339 часов):
  - МДК.05.01 «Выполнение работ по рабочей профессии «Обработка рыбы и морепродуктов» (187 часов);
  - МДК.05.02 «Выполнение работ по рабочей профессии «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» (152 часа);
- на увеличение объема часов дисциплин общепрофессионального цикла ФГОС (199 часов):
  - «Биологические основы морского промысла» - на 4 часа;
  - «Основы аналитической химии» - на 21 час;
  - «Микробиология, санитария и гигиена» - на 20 часов;
  - «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - на 71 час;
  - «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» - на 20 часов;
  - «Правовые основы профессиональной деятельности» - на 24 часа;
  - «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - на 15 часов;
  - «Охрана труда» - на 24 часа.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из 7 учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входит по 1-4 междисциплинарных курса.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных учебных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

При освоении ППСЗ принята следующая система оценок - зачеты (в том числе дифференцированные зачеты с выставлением балльных отметок) и экзамены (в т. ч. экзамены (квалификационные) по каждому

профессиональному модулю без выставления балльных отметок).

При реализации ППСЗ в семестрах, в которых промежуточная аттестация включает более чем два экзамена, запланировано использование модульно- компетентного подхода в профессиональном образовании. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин, а также после прохождения производственной практики в составе профессионального модуля. В случае если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не планируется каждый семестр.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

*Учебный процесс организован следующим образом:*

- продолжительность учебной недели - пятидневная;
- учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются предметными (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов - 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения - 36 часов (1 неделя).

- курсовая работа по МДК.01.04 «Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов» проводится за счет часов, отведенных на изучение междисциплинарного курса;
- этапы освоения профессиональных модулей по видам профессиональной деятельности завершаются производственными практиками с дифференцированными зачетами (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности,

определенного в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС). Экзамен (квалификационный) проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет;

- диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО базовой подготовки лежит в пределах 50% - 65% и составляет для учебного плана 64,0 %;
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса

**Учебный план на базе основного общего образования** отличается от учебного плана на базе среднего общего образования ведением общеобразовательного цикла, который реализуется полностью на 1 курсе. Профессиональная подготовка реализуется на 2-3 курсах и по всем параметрам соответствует этой подготовке учебного плана на базе среднего общего образования.

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальные проекты по профильным дисциплинам: «Информатика», «Химия», «Биология».

Учебный план очной формы получения образования специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов на базе основного общего образования с нормативным сроком обучения 3 года 10 месяцев приведен в Приложении 1.

#### 4.4. Календарный учебный график

В календарном учебном графике на весь период обучения указывается последовательность реализации ППСЗ специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

#### 4.5 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (аннотации)

##### Дисциплина «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ППСЗ.

##### Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины студент должен 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.

**Требования к уровню усвоения содержания курса** В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

##### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	48
практических занятий	48
Самостоятельная работа обучающегося	24
Итоговая аттестация: зачет	

##### Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)

Раздел 1. Предмет философии, ее история.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

**Дисциплина  
«ИСТОРИЯ»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов конце XX - начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления и деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового регионального значения.

**Требования к уровню усвоения содержания курса.**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	48
практических занятий	48
Самостоятельная работа обучающегося	24
<b>Итоговая аттестация: дифференцированный зачет</b>	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е годы

Раздел 2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х начале 90-х годов

Раздел 3. Россия и мир в конце XX- начале XXI века

Раздел 4. Культурные и духовно-нравственные ориентиры России

**Дисциплина  
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен 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

**Требования к уровню усвоения содержания курса.**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	258
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	172
практических занятий	-
Самостоятельная работа обучающегося	172
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	86

**Содержание дисциплин (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Основной курс

Раздел 2. Профессионально-ориентированный курс

**Дисциплина  
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и

- социальном развитии человека;  
 - основы здорового образа жизни.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 10.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	344
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	172
лекций	2
практических занятий	170
Самостоятельная работа обучающегося	172
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

- Раздел 1. Теоретическая часть  
 Раздел 2. Практическая часть  
 Раздел 3. Практическая часть  
 Раздел 4. Практическая часть

**Дисциплина**

**«ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА ОТЕЧЕСТВА»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу вариативной части ППСЗ.

**Цели и задачи:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с историческими источниками, литературными произведениями
- определять художественные достоинства произведений архитектуры, живописи, музыки;
- учитывать в своей деятельности основные законы духовного мира человека;
- осознавать собственные ценности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- главные особенности русской культуры в изучаемый период
- основные достижения в области просвещения и науки
- стили и направления в антологии развития культуры и искусства
- развитие литературы, драматургии, архитектуры, живописи, скульптуры в разные периоды развития государства.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	38
практических занятий	-
Самостоятельная работа обучающегося	19
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1 Понятие духовной культуры. Типология культур

Раздел 2 Духовная культура Отечества

**Дисциплина  
«ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу вариативной части ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

- В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:  
применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины студент должен **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.

**Требования к уровню усвоения содержания курса.**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	38
практических занятий	10
Самостоятельная работа обучающегося	19
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

- Тема 1. Введение.
- Тема 1. Предмет цели, задачи психологии общения.
- Тема 2. Общее и индивидуальное в психике человека
- Тема 3. Характер, акцентуации характера, неврозы
- Тема 4. Эмоции и чувства
- Тема 5. Структура общения. Стратегии, тактики, виды общения.
- Тема 6. Функции общения.
- Тема 7. Общение как восприятие
- Тема 8. Общение как коммуникация
- Тема 9. Общение как взаимодействие
- Тема 10. Социально-психологические механизмы общения.
- Тема 11. Эффективность делового общения.
- Тема 12. Межличностные отношения и взаимодействия
- Тема 13 Взаимодействие личности и группы
- Тема 14. Конфликт
- Тема 15 Внутрличностные конфликты
- Тема 16. Межличностные конфликты
- Тема 17 Способы предупреждения и разрешения конфликтов.
- Тема 18 Этика профессионального и делового общения

**Дисциплина**

**«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать представления о взаимосвязи организмов и среды обитания в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- состояние природных ресурсов России и мониторинг окружающей среды;
- экологические принципы рационального природопользования

**Требования к уровню усвоения содержания курса.**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	51
практических занятий	51
Самостоятельная работа обучающегося	25

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1 Взаимодействие человека и природы

Раздел 2 Природные ресурсы и рациональное природопользование

Раздел 3 Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Раздел 4 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу

**Дисциплина**

**«БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МОРСКОГО ПРОМЫСЛА»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент 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.

В результате освоения дисциплины студент должен 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.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	68
практических занятий	
Самостоятельная работа обучающегося	34
Итоговая аттестация: экзамен	

#### Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)

Раздел 1. Основы промысловой ихтиологии и сырьевой базы рыбной промышленности

Раздел 2. Основы токсикологии и санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов

Раздел 3. Промышленное рыболовство

#### Дисциплина

#### «ОСНОВЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

#### Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен 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.

В результате освоения дисциплины студент должен 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.

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие

компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	127
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	85
практических занятий	35
Самостоятельная работа обучающегося	50
42	
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Теоретические основы аналитической химии

Раздел 2. Основы качественного анализа

Раздел 3. Основы количественного анализа

Раздел 4. Физико-химические методы анализа

**Дисциплина**

**«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен **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.

В результате освоения дисциплины студент должен **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.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	68
лекций	38
практических занятий	30
Самостоятельная работа обучающегося	34
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Гигиена и санитария в пищевом производстве

**Дисциплина**

**«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен 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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины студент должен 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.

#### **Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	178
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	119
лекций	59
практических занятий	60
Самостоятельная работа обучающегося	59
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Информационные технологии и применение компьютерного ПО в профессиональной деятельности

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### **Дисциплина « МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППСЗ.

##### **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен 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.

В результате освоения дисциплины студент должен **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.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	68
практических занятий	40
Самостоятельная работа обучающегося	28
34	
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Основы метрологии

Раздел 2. Основы стандартизации

Раздел 3. Основы сертификации

**Дисциплина**

**«ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность;
- защищать свои права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

В результате освоения дисциплины студент должен **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.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	56
лекций	26
практических занятий	30
Самостоятельная работа обучающегося	28
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Право и экономика.

Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности.

Раздел 3. Трудовое право

Раздел 4. Административное право

**Дисциплина**

**«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной части ППССЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины студент должен 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 агрономии;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	51
лекций	31
практических занятий	20
Самостоятельная работа обучающегося	26
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Основы экономики

Раздел 2. Основы менеджмента

Раздел 3. Маркетинг

**Дисциплина  
«ОХРАНА ТРУДА»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной части ППССЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен **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.

В результате освоения дисциплины студент должен **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 т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

#### **Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём, часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	56
практических занятий	40
Самостоятельная работа обучающегося	16
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	28

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Раздел 2. Условия труда и производственная санитария

Раздел 3. Производственная безопасность

#### **Дисциплина**

#### **«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППСЗ.

#### **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен 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 защиты 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 войсковых должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен **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 СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	68
практических занятий	28
Самостоятельная работа обучающегося	40
	34

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем )**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации

Раздел 2. Основы военной службы.

Раздел 3. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний

**Дисциплина  
«ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ППСЗ.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;
- читать чертежи и схемы;
- оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;
- правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;
- способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;
- требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД)
- и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	178
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	119
практических занятий	19
Самостоятельная работа обучающегося	100
59	59
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

### Содержание дисциплины (наименование разделов / тем)

Раздел 1. Геометрическое черчение

Раздел 2. Проекционное черчение. Основы начертательной геометрии.

Раздел 3. Техническое рисование и элементы технического конструирования

Раздел 4. Машиностроительное черчение

Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности.

### Дисциплина «ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ППССЗ.

#### Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обоснованно выбирать методы анализа;
- пользоваться аппаратурой и приборами для физико-химического анализа;
- проводить необходимые расчеты;
- проводить качественное определение веществ, выделенных из исследуемых продуктов;
- проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;
- проводить количественный анализ веществ;
- проводить качественные определения продуктов действия ферментов;
- дать органолептическую оценку качества продуктов питания;
- определять факторы, влияющие на вкусо-аромато- и цветообразование продуктов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития пищевой химии и пищевой промышленности в целом;
- физические и химические свойства белков, жиров, углеводов;
- показатели, составляющие характеристику пищевой ценности белков, жиров, углеводов;
- строение, свойства, механизм действия ферментов;
- специфичность действия ферментов, пути регулирования их активности;
- изменения, происходящие с витаминами при хранении и технологической обработке сырья;
- значение минеральных веществ и воды;
- пищевые, вкусовые и ароматические добавки, их классификацию
- о возможностях ее использования в химическом анализе;
- специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;
- практическое применение наиболее распространенных методов анализа;
- правила проведения химического анализа;
- методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;
- основы физико-химических процессов пищевой промышленности и их

роль в технологии рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов промысла;

- физико-химические особенности рыбного и нерыбного сырья
- сущность сорбционных процессов, их виды, практическое применение
- основные свойства коллоидов, методы их очистки;
- понятие стабилизации и коагуляции дисперсных систем;
- понятие о структурообразовании в дисперсных системах;
- основные высокомолекулярные соединения, их свойства и практическое использование

#### **Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	51
практических занятий	25
Самостоятельная работа обучающегося	26
Итоговая аттестация: экзамен	26

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Теория питания

Раздел 2 Биохимия пищевых веществ

Раздел 3. Пищевые добавки и БАД

Раздел 4. Загрязнители пищи

#### **Дисциплина**

#### **«АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ППСЗ.

#### **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;

- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые схемы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10. ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	57
практических занятий	47
Самостоятельная работа обучающегося	10
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	29

**Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи

Раздел 2. Основы автоматического управление технологическими процессами

Раздел 3. Типовые средства измерений, область их применения

Раздел 4. Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения.

**Дисциплина**

**«СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ППССЗ.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять качество сырья органолептическими методами;
- определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;

- пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими условия заготовки сырья, определения его качества и количества, проведения первичной обработки и хранения;

- пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рационального и комплексного использования сырья;

- физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;

- гигиеническую характеристику сырья водного происхождения;

- изменения, происходящие в сырье водного происхождения при его заготовке и хранении и их влияние на качество сырья и готовой продукции;

- принципы, методы и способы консервирования сырья водного происхождения;

- требования нормативных документов к основным видам рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла;

- пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;

- сущность первичной обработки сырья;

- виды разделки рыбы;

- виды тары для упаковывания продукции, ее характеристику;

- материалы рыбообрабатывающего производства и их характеристику;

- условия хранения и транспортирования сырья и материалов.

#### **Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	153
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	102
практических занятий	70
Самостоятельная работа обучающегося	32
Итоговая аттестация: экзамен	51

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов/ тем)**

Раздел 1. Технологические свойства сырья рыбной промышленности

Раздел 2. Изменения в тканях рыбы после вылова. Прием, хранение и транспортирование сырья

Раздел 3. Материалы и тара

#### **Дисциплина**

## **«ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ППСЗ.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- определять организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план и планировать свою деятельность;
- анализировать конкурентную среду в городе;
- выбирать стратегию предпринимательской деятельности в условиях риска.

В результате освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен знать:

- понятие и сущность предпринимательской деятельности; объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность;
- виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций;
- внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности;
- характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности;
- типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их;
- предпринимательские риски и способы их снижения;
- понятие культуры предпринимательства.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-10.

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	51
практических занятий	25
Самостоятельная работа обучающегося	26
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

### **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Условия и процессы осуществления предпринимательской деятельности

Раздел 2. Экономическое регулирование предпринимательской деятельности

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АННОТАЦИЙ ПРОГРАММ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

Образовательная программа СПО подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов предполагает освоение следующих профессиональных модулей:

- ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
- ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов;
- ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего или должностям служащего.

Учебная практика проводится в техникуме концентрировано.

Производственная практика проводится в организациях концентрированно после освоения всех разделов профессионального модуля и завершается дифференцированным зачетом.

Освоение программы междисциплинарного курса завершается дифференцированным зачетом. Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

### **Профессиональный модуль**

#### **ПМ.01 «ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»**

В профессиональный модуль основной образовательной программы входят четыре междисциплинарных курса:

- МДК.01.01 «Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов»;
- 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».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- 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.

- биоресурсов;
- ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

#### **Цели и задачи модуля**

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент 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.

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент должен 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.

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент должен 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 теххимического 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.

**Требования к уровню усвоения содержания модуля**

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10, ПК 1.1-1.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю  
ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	1353
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	686
лекций	329
практических занятий	327
курсовой проект	30
Самостоятельная работа обучающегося	343
Учебная практика	
Производственная практика по профилю специальности	324
Итоговая аттестация: экзамен (квалификационный)	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК. 01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	144
лекций	74
практических занятий	70
курсовой проект	-
Самостоятельная работа обучающегося	72
Итоговая аттестация: экзамен (комплексный)	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК. 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	271
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	181
лекций	79
практических занятий	72
курсовой проект	30
Самостоятельная работа обучающегося	90
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК. 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	398
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	265
лекций	130
практических занятий	135
курсовой проект	-
Самостоятельная работа обучающегося	133
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК. 01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	96
лекций	46
практических занятий	50
курсовой проект	-
Самостоятельная работа обучающегося	48

**Содержание профессионального модуля**

**Раздел ПМ 1. Производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов.**

**МДК 01.01. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов.**

Тема 01.01.1 Рыба как промышленное сырье для производства охлажденной и мороженой продукции

Тема 01.01.2 Нерыбные объекты морского промысла для производства охлажденной и мороженой продукции.

Тема 01.01. 3 Применение холода для хранения и перевозки рыбы и рыбных продуктов

Тема 01.01.4 Береговые холодильники, холодильное оборудование

Тема 01.01.5 Разделка рыбы и морепродуктов для производства охлажденной, мороженой продукции

Тема 01.01.6 Охлаждение рыбы и морепродуктов.

Тема 01.01.7 Замораживание рыбы и морепродуктов. Глазирование. Изменение в мороженой продукции при хранении

Тема 01.01.8 Условия и режимы хранения, сроки хранения мороженой продукции.

Тема 01.01.9 Требования к качеству и пороки охлажденной и мороженой продукции

**Раздел ПМ 2. Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.**

**МДК 01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.**

Тема 01.02.1 Оборудование для производства пресервов

Тема 01.02.2 Разделка рыбы для производства соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов

Тема 01.02.3 Технология производства соленой продукции из водных биоресурсов

Тема 01.02.4 Технология производства пряной продукции из водных биоресурсов

Тема 01.02.5 Технология производства маринованной продукции из водных биоресурсов.

Тема 01.02.6 Производство пресервов из водных биоресурсов.

Тема 01.02.7 Тара. Вспомогательные материалы.

Тема 01.02.8 Санитарно - гигиенические требования к производству соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов

Тема 01.02.9 Условия и режимы хранения, сроки хранения и транспортировка соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов

**Раздел 3. Производство копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.**

**МДК 01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушёной продукции из водных биоресурсов.**

Тема 01.03.1 Разделка для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов..

Тема 01.03.2 Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов.

Тема 01.03.3 Технология производства балычных изделий

Тема 01.03.4 Технология производства вяленой продукции из водных биоресурсов.

Тема 01.03.5 Технология сушеной продукции из водных биоресурсов

Тема 01.03.6 Требование к качеству и пороки при производстве копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов

**Раздел ПМ 4. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов.**

**МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.**

Тема 01.04.1 Оборудование для производства консервов

Тема 01.04.2. Основные вспомогательные материалы для изготовления консервов

Тема 01.04. 3 Основное производство стерилизованных консервов.

Тема 01.04.4 Технологические схемы производства консервов из водных биоресурсов

Тема 01.04.5 Требование к качеству стерилизованных консервов

**Профессиональный модуль**

**ПМ.02 «ПРОИЗВОДСТВО КОРМОВОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»**

В профессиональный модуль образовательной программы входит междисциплинарный курс МДК 02.01 «Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов»;

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- 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.

Цели и задачи модуля

В 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 теххимического 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.

#### **Требования к уровню усвоения содержания модуля**

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК 2.1-2.5.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю**

##### **ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	76
практических занятий	38
курсовой работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	38
Учебная практика	
Производственная практика по профилю специальности	36
Итоговая аттестация: экзамен (квалификационный)	

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК. 02.01 Технология производства кормовой и технической продукции из водных**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекции	76
практических занятий	38
курсовой работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	38

**Содержание профессионального модуля**

**МДК 2.1 Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов**

Тема 2.1.1 Виды кормовой продукции, назначение. Технология производства кормовой продукции. Упаковка и сроки хранения кормовой продукции

Тема 2.1.2 Теоретические основы и способы производства кормовой рыбной муки

Тема 2.1.3 Хранение и транспортирование кормовой продукции

Тема 2.1.4 Контроль производства и качества кормовой продукции из водных биоресурсов

Тема 2.1.5 Классификация жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Способы производства. Условия и сроки хранения

Тема 2.1.6 Производство витаминных препаратов

Тема 2.1.7 Контроль производства и качества жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов

Тема 2.1.8 Виды и применение технической продукции из водных биоресурсов. Сущность технологических процессов производства технической продукции из водных биоресурсов

Тема 2.1.9 Понятие о технологии производства жемчужного перламутрового препарата из чешуи рыб

Тема 2.1.10 Понятие о технологии производства хитина и хитозана, области применения

Тема 2.1.11 Установки и оборудование для производства кормовой рыбной муки

Тема 2.1.12 Установки и оборудование для производства жиров и витаминных препаратов

**Профессиональный модуль**

**ПМ.03 «ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»**

В профессиональный модуль образовательной программы входит междисциплинарный курс МДК.03.01 «Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- 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.

#### **Цели и задачи модуля**

В 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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;
- разделявать 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

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.

**Требования к уровню усвоения содержания модуля**

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК 3.1-3.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	479
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	247
лекций	113
практических занятий	114
курсовой работы	20
Самостоятельная работа обучающегося	124
Учебная практика	
Производственная практика по профилю специальности	108
Итоговая аттестация: экзамен (квалификационный)	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу**

**МДК 03.01 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	371
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	247
лекции	113
практических занятий	114
курсовой работы	20
Самостоятельная работа обучающегося	124
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание профессионального модуля**

**Раздел ПМ 1. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.**

**МДК 3.1. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.**

Тема 1.1. Кулинарная характеристика основных видов рыб, морепродуктов

Тема 1.2. Технологическое оборудование и ТБ при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов.

Тема 1.3. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов

#### Тема 1.4. Контроль качества готовой продукции

### **Профессиональный модуль ПМ.04 «УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»**

В профессиональный модуль основной образовательной программы входит междисциплинарный курс МДК. 04.01 «Управление структурным подразделением».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- 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.

#### **Цели и задачи модуля**

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент 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.

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент должен 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.

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент должен 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.

**Требования к уровню усвоения содержания модуля**

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 10, ПК 4.1-4.5.

**Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	315
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	162
практических занятий	81
курсовой проект	-
Самостоятельная работа обучающегося	81
Учебная практика	-
Производственная практика по профилю специальности	72
Итоговая аттестация: экзамен (квалификационный)	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу**

**МДК. 04.01 Управление структурным подразделением**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе лекций	162
практических занятий	81
курсовой проект	-
Самостоятельная работа обучающегося	81
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание профессионального модуля**

**МДК. 04.01 Управление структурным подразделением**

Раздел 1. Управление структурным подразделением организации (предприятия)

Раздел 2. Планирование и анализ показателей деятельности структурного подразделения организации

**Профессиональный модуль**

**ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО ИЛИ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩЕГО: ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ, КОД 15341 И КУЛИНАР ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ, КОД 13233»**

В профессиональный модуль основной профессиональной

образовательной программы входят два междисциплинарных курса:

- МДК.05.01 «Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»;
- МДК.05.02 «Выполнение работ по рабочей профессии «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональных компетенций:

- ПК 5.1. Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;
- ПК 5.2. Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов;
- ПК 5.3. Готовить, порционировать и оформлять простые блюда из рыбы и морепродуктов;
- ПК 5.4. Определять качество сырья и материалов для производства копченой, вяленой и сушеной продукции;
- ПК 5.5. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции;
- ПК 5.6. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства копченой, вяленой и сушеной продукции;
- ПК 5.7. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству копченой, вяленой и сушеной продукции;
- ПК 5.8. Предотвращать возможность возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции.

#### **Цели и задачи модуля**

Профессия: Обработчик рыбы и морепродуктов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- выполнения работ по обработке, уборке, обработке рыбы и морепродуктов вручную и с помощью механизмов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- готовить рабочее место;
- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- предотвращать возможность возникновения брака.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- способы и правила обработки рыбы всех видов и особенности несложной обработки осетровых и лососевых рыб;
- технологию обработки икры морских ежей и рыб различных видов, кроме осетровых и лососевых;
- правила мойки стыков икры, укладки икры в банки и бочки;
- правила сортировки, разборки и мойки морских продуктов;

- технологический процесс прессования морских водорослей на ручных и механических прессах;
- способы укладки и правила упаковки морепродуктов в тару;
- требования, предъявляемые к качеству продукции;
- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования;
- правила сортировки рыбы по видам и размерам;
- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей.

Профессия: Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь

практический опыт:

- приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;
- изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов;.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- готовить рабочее место;
- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- предотвращать возможность возникновения брака.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- требования ГОСТ и ТУ к качеству кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;
- основные виды и причины брака кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;
  - нормы порционирования блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК 5.1-5.8.

**Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего или должностям служащего:**

**Обработчик рыбы и морепродуктов, код 15341;**

**Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов код 13233**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	509
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	339
лекций	159
практических занятий	180
Самостоятельная работа обучающегося	170
Учебная практика	144
Производственная практика	144
Итоговая аттестация: экзамен (квалификационный)	

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК. 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	281
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	187
лекций	87
практических занятий	100
Самостоятельная работа обучающегося	94
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание профессионального модуля**

Раздел 1. Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на судах.

Раздел 2. Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях

Раздел 3. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов

**Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК.05.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов»**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	228
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	152
лекций	72
практических занятий	80
Самостоятельная работа обучающегося	76
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация: экзамен	

**Содержание профессионального модуля**

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Санитарные требования и нормативные документы

Тема 1.3 Кухонная утварь

Тема 1.4 Оборудование кулинарного производства

Тема 1.5 Безопасность труда

#### **4.6 Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов раздел основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика проводится на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии и реализуется концентрировано.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме отчетов.

Производственная практика проводится на профильных организациях концентрировано по окончании освоения МДК профессиональных модулей.

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

## 5. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети ИНТЕРНЕТ.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лицее или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации основной профессиональной образовательной программы специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в техникуме имеются кабинеты и другие помещения, перечень которых приведен в таблице 5.

Таблица 5

### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин

2	Кабинет информационных технологий в профессиональной
3	Кабинет иностранного языка
4	Кабинет технологий обработки водных биоресурсов
5	Кабинет экологических основ природопользования
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Лаборатория промысловой ихтиологии
8	Лаборатория аналитической химии
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10	Лаборатория технокимического контроля производства продукции из водных биоресурсов
11	Лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества
12	Лаборатория технологического и холодильного оборудования
13	Спортивный комплекс: -спортивный зал; -открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия; -стрелковый тир или место для стрельбы.
14	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
15	Актовый зал

## **6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально – личностных) компетенций выпускников**

В техникуме созданы условия, способствующие укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся, развитию личности.

В техникуме создаются условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, которые способствуют развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления.

Воспитательная работа со студентами в СОГБПОУ ВПТ, являясь неотъемлемой частью учебного процесса, предполагает выполнение следующих целей и задач.

Цель воспитательной работы со студентами техникума состоит в том, чтобы сформировать жизнеспособную, социально – устойчивую личность, готовую в новых социально - экономических условиях вносить ощутимый вклад в преобразование общества, способную самосовершенствоваться и реализовываться в общении с другими людьми. Студенты, обучающиеся по специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, принимают участие в различных конкурсах, олимпиадах, мероприятиях.

Задачи воспитательной работы:

- изучение и внедрение в работу филиала отечественного опыта организации внеучебной деятельности со студенческой молодёжью;
- совершенствование методологии и содержания воспитания через студенческое самоуправление;
- создание условий для досуга молодёжи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей - алкоголизму, наркомании, насилию;
- привлечение молодёжи к решению её же проблем, участию в молодёжных общественных объединениях, созданию условий, способствующих саморазвитию и самовоспитанию личности студента;
- формирование патриотизма, активности, инициативности, культуры, умения жить и работать в условиях современных экономических преобразований;
- создание информационных, кадровых, организационных условий методической базы для развития воспитательной системы техникума;
- привлечение преподавателей к разработке научных основ процесса воспитания при использовании региональных особенностей профессиональной подготовки.

### **Принципы воспитательной работы.**

Планирование воспитательной работы строится на следующих принципах:

- принцип гуманизации основан на признании личности студента как самоценности; уважения её уникальности и своеобразия, защите и охране

достоинства и прав; формировании потребности к здоровому образу жизни; приобщении молодых людей к ценностям мировой и отечественной культуры.

- принцип профессиональной направленности учитывает овладение будущими специалистами этическими нормами профессионального сообщества, формирование ответственности за результаты своей профессиональной деятельности, содействие в развитии их профессиональных склонностей, дарований специальных способностей;
- принцип воспитывающего обучения предполагает использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин, формирования положительной мотивации к самообразованию и саморазвитию, а также ориентацию на творческо – практическую внеучебную деятельность;
- принцип системности предполагает установление связей между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;
- принцип полисубъективности реализуется посредством создания условий, стимулирующих участие во внеучебной деятельности студентов и преподавателей филиала, специалистов в области искусства, спорта, общественных организаций;
- принцип демократизации предполагает равноправие и социальное партнёрство субъектов воспитательной деятельности, наличие и функционирования системы студенческого самоуправления и механизма её эффективного взаимодействия с административно – управленческими структурами филиала;
- принцип добровольности предоставляет студенту право выбора разнообразных форм участия во внеучебной, научно – исследовательской и творческой деятельности;
- принцип стимулирования построен на моральном и материальном поощрении студентов за их успехи в учебной, научной, творческой, спортивной, общественной и других видах деятельности.

#### **Направления и формы реализации воспитательной работы.**

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско - патриотическое и правовое;
- культурно – массовое и художественно – эстетическое;
- спортивно – оздоровительное;
- профессионально- трудовое;
- нравственно – эстетическое.

При реализации воспитательной деятельности в техникуме преподавательский состав ориентируется на определенные целевые установки, которые выполняются поэтапно и заключаются в следующем:

- адаптация к новой системе обучения;
- создание и сплочение коллектива группы;

- формирование основ общей культуры;
- формирование личности студента;
- укрепление дисциплины;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- формирование самостоятельности актива и группы;
- формирование навыков самоуправления;
- организация научного творчества студентов;
- подготовка к дипломному проектированию
- анализ итогов обучения.

Воспитательная среда СОГБПОУ ВПТ формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;
- формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и преумножение традиций техникума;
- создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы студентов;
- участие в муниципальных, областных и всероссийских конкурсах творческих и научных работ;
- участие в спартакиадах, КВН, политических клубах, ярмарках молодежных идей, олимпиадах, а также мероприятиях военно-патриотической и правовой направленности. Большое внимание в учебном заведении уделяется пропаганде здорового образа жизни;
- прочие формы.

Важным требованием при реализации воспитательной деятельности является создание психолого – педагогических условий организации воспитательного процесса, суть которого заключается в следующем:

- соединение личностных ориентиров студентов и общественных интересов;
- органичное включение воспитательной деятельности, конкретных мероприятий в процесс профессионального становления студентов ;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы о студентах, их социально – педагогической поддержки;
- формирование планов воспитательной деятельности и проведение мероприятий на основе изучения интересов студентов;
- ориентация содержания и форм внеаудиторной работы со студентами

на активность и деятельность самих студентов, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;

- использование в воспитательной деятельности положительного влияния наиболее активных, увлечённых, целеустремлённых и успешных студентов на своих сокурсников;

- формирование установки на престижность и почётность участия студента во внеаудиторной жизни учебного заведения. Создание системы морального поощрения студентов за результаты их участия во внеаудиторной жизни техникума.

В СОГБПОУ ВПТ действует разветвленная система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с утвержденным Положением о Студенческом совете. В систему студенческого самоуправления СОГБПОУ ВПТ входит студенческий совет, который формируется из числа старост, лидеров курсов и учебных групп.

Студенческий совет наделен широкими полномочиями и реальными возможностями в управлении студенческой жизнью в СОГБПОУ ВПТ. Представители Студенческого совета принимают активное участие в городских, областных и всероссийских молодёжных проектах. В техникуме студенты руководствуются следующими ценностными ориентирами:

Будь патриотом, служи Отечеству!

Стержнем идеологии воспитания студентов техникума является идея единства России.

Техникум видит свою миссию в воспитании гражданина и патриота России. Это фундаментальная задача, решению которой должны быть подчинены содержание и деятельность всей системы воспитания.

Техникум ставит задачу подготовки не только специалистов, востребованных рыночной экономикой, но и политической, культурной, духовной элиты России.

Студенту необходимо понять, что в большинстве сфер деятельности сегодня требуются профессионалы.

В то же время конкурентоспособность выпускников техникума должна проявляться не только в качестве знаний, профессионализме, но и в высоких моральных принципах, установках.

Нравственность рассматривается в техникуме как залог профессионального и жизненного успеха.

В техникуме проводятся как традиционные, так и инновационные мероприятия, но при этом всегда сохраняется наличие всех трёх направлений деятельности: учебно-профессиональной, научной и досуговой.

Ежегодно для студентов назначаются кураторы, деятельность которых нацелена на формирование у студентов гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетентности, воспитание здорового образа жизни, оказание помощи в организации

познавательного процесса, содействие самореализации личности студента, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Куратор знакомит первокурсников с законодательством в области образования, правилами внутреннего распорядка и правилами проживания в общежитии, правами и обязанностями, работой библиотеки, медпункта, воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни, контролирует текущую и семестровую успеваемость, содействует привлечению студентов к научно-исследовательской работе.

В техникуме реализуются программы по формированию компетентности здоровьесбережения: профилактика правонарушений, наркотической, алкогольной зависимостей и табакокурения, адаптации первокурсников, по оздоровлению и формированию мотивации здорового образа жизни в рамках проводимых мероприятий.

Большая роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Проведенные в техникуме мероприятия, а также участие в конкурсах городского, регионального и межрегионального уровня освещаются на странице новостей. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме, которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют их о предстоящих мероприятиях.