



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

ОДОБРЕНО

Протоколом Методического совета

СОГБПОУ ВПТ

«30» августа 2022 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор СОГБПОУ ВПТ

В.В. Степаненков

«31» августа 2022 г. № 1



**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Квалификация – техник-технолог
форма подготовки - очная

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Предприятие Общество с ограниченной ответственностью «ТОРГОВЫЙ ДОМ
«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

РЕЦЕНЗИЯ

Основная образовательная программа по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов согласована. В программе четко сформулированы требования к результатам освоения дисциплин/профессиональных модулей, компетенциям, приобретаемому опыту, знаниям, умениям. Объем и содержание материала соответствуют требованиям, предъявляемым к выпускнику по специальности.

Исполнительный директор
ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»



/Коба А.В./

Дата 30.08.2022 г.



Аннотация программы

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

Организация разработчик: смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум»

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев, 199 недель, 5940 часов при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: техник-технолог

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов	5
1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП	5
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП	6
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	8
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	8
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	13
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	31
5.1. Учебный план по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов	31
5.2. Календарный учебный график по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов	31
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	32
6.1 Материально-техническое оснащение образовательной программы	32
6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики	33
6.1.2.1. Оснащение лабораторий	33
6.1.2.2. Оснащение баз практик	36
6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы	36
РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	38
РАЗДЕЛ 8. НАПРАВЛЕНИЯ И ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	40
РАЗДЕЛ 9. РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП	43
ПРИЛОЖЕНИЯ	44

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**1.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, реализуемая СОГБПОУ ВПТ.**

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее ООП СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «13» июля 2021 г. № 443 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, дата 18 августа 2021 года, регистрационный № 64678) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

ООП СПО реализуется с использованием сетевой формы на основании договора от «08» ноября 2021 г. № б/н, заключенного с Обществом с ограниченной ответственностью «ТОРГОВЫЙ ДОМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (далее ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»). В рамках договора на базе ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» реализуется учебная и производственная практики, частично практические и лабораторные занятия, предусмотренные при освоении обучающимися ПМ. Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов, ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов, ПМ.04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов, ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Реализация ООП СПО или ее частей может осуществляться с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой и (или) государственной итоговой аттестации обучающихся.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 года № 443 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 августа 2021 года, регистрационный № 64678);
- 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» (с изменениями и дополнениями: приказ Минобрнауки России от 22 января 2014 года N 31, приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года N 1580, приказ Минпросвещения России от 28 августа 2020 года N 441) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 ноября 2021 г., регистрационный № 66211);
- Приказом Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ООП СПО – основная образовательная программа среднего профессионального образования

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов, 3 года 10 месяцев, в том числе:

ООП СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл,
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл,
- профессиональный цикл,
- государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательном, общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся (за исключением общеобразовательного цикла).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 71 процент от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (29 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения»,

«Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно не менее

2 академических часов аудиторных занятий. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При освоении общепрофессионального цикла образовательной программы предусмотрено изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 48 академических часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 48 академических часов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального цикла и реализуются в несколько периодов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников: 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		<i>Техник-технолог</i>
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	осваивается
Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	осваивается
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	осваивается
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	осваивается
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении № 2 к ФГОС	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
		<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>
		<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>
		<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>

		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	--	--

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.1. Планировать, организовывать, регулировать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> Производить визуальный контроль состояния складских помещений рыбоперерабатывающих производств; Проверять санитарное состояние производственных помещений; Проверять санитарное состояние процессов и работников; Проверять правильность исполнения маркировки и этикеток; Снимать показания с контрольно-измерительных приборов; Анализировать показания контрольно-измерительных приборов; Пользоваться средствами индивидуальной защиты; Оформлять журнал по учету расхода полуфабрикатов и выхода готовой продукции по операции копчения; Производить расчет выхода готовой продукции по нормам потерь; Делать расчет необходимого количества рабочих; Рассчитывать потребности производства в сырье, материалах и таре; Учитывать рабочее время и выработку работающих; Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте. Оценивать санитарное состояние объекта; Проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов; Осуществлять мониторинг

	<p>замораживания, посола, кулинарной тепловой обработки, теплового консервирования, фасования продуктов; Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; Проверять правильность оформления документов на отгруженную продукцию; Определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыб; Осуществлять приемку сырья по количеству и качеству; Выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; Выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; Подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; Планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией; Использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск пищевой продукции; Составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией.</p> <hr/> <p>Знания: Основных направлений и перспектив производства пищевой продукции из водных биоресурсов; Принципов целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов; Прогрессивных технологий и современного контроля производства продукции из рыбы и морепродуктов; Технологических свойств и физико-химической характеристики сырья водного происхождения; Правил приемки и хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов для производства продукции из рыбы и морепродуктов; Принципов, методов и способов консервирования; Сущности первичной обработки сырья; Видов разделывания рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;</p>
--	---

		<p>методики технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов; Основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, соленая, маринованная, пряная продукция, пресервы и консервы;</p> <p>Значения холода в рыбообрабатывающей промышленности; Сущности процесса и способов размораживания мороженой продукции; Сущности технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; Основ тепло и массообменных процессов при сушке, холодном и горячем копчении; Основных компонентов коптильного дыма; Комплекса действующей технической документации; Технологических инструкций по производству продукции из рыбы и морепродуктов; Норм расхода сырья, материалов, тары; Производственного учета и отчетности; Видов и требований к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования; Государственных и международных требований к правилам маркировки продукции из рыбы и морепродуктов; Режимов, сроков хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; Требований пожарной, промышленной и экологической безопасности; Основ санитарии, санитарных правил и норм в пищевой промышленности; Инструкций по санитарно-техническому контролю складских помещений.</p>
	<p>ПК 1.2.Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из</p>	<p>Практический опыт: - выполнения основных механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p> <p>Умения: Выявлять неисправности работы коптильной установки и дымогенератора; Составлять техническое описание</p>

	<p>водных биоресурсов</p>	<p>неисправностей в работе дымогенераторов и коптильных установок; 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.</p> <hr/> <p>Знания: Назначения, принципов действия, области применения и правил эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; для копчения; технологических линий для производства различных видов продукции; Устройства и принципа работы системы сжигания древесины; Устройства, принципа и основного содержания правил по эксплуатации коптильных установок и дымогенераторов; Основных признаков, свидетельствующих о неисправности работы коптильной установки и дымогенератора во время их работы; Устройства и принципа работы контрольно-измерительных приборов, применяемых в пищевой промышленности; Методов диагностики исправности разравнивающих устройств, систем обогрева воздуха, вентиляции и сжигания топлива; Основных методов и типов оборудования по очистке дымовых выбросов; Возможных направлений утилизации дымовых выбросов при различных способах их предварительной очистки; Порядка проведения и калибровки средств измерения; Требований охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
--	---------------------------	---

	<p>ПК.1.3. Осуществлять контроль качества при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Практический опыт: - составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции</p> <p>Умения: Составлять инструкцию по контролю качества на определенной технологической операции; Оформлять документы в области контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов; Снимать показания с контрольно-измерительных приборов; Анализировать показания контрольно-измерительных приборов; Производить оценку органолептических и физических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Оценивать санитарное состояние объекта, Проверять выполнение технологических нормативов и правил удаления отходов, Выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами.</p> <p>Знания: Прогрессивных технологий и современного контроля производства продукции из рыбы и морепродуктов; Допустимого диапазона варьирования физико-химических и органолептических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Предсмертных и посмертных изменений, происходящих в сырье при заготовке и хранении, их влияния на качество сырья, качество и выход готовой продукции; Комплекса действующей технической документации; Требований к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; Видов и требований к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования; Сроков хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; Принципов организации, методов и способов теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p>
--	--	---

		<p>Национальных и международных документов в области безопасности пищевой продукции; Методов и методик контроля технологического процесса и качества пищевой продукции; Инструкций по санитарно-техническому контролю складских помещений.</p>
	<p>ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Практический опыт: - определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; - оформления документов, подтверждающих качество продукции</p> <p>Умения: Оформлять документы в области контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов; Производить маркирование и хранение отобранных образцов в соответствии с требованиями нормативной и технической документации; Осуществлять отбор проб по точкам контроля технологического процесса производства продукции из рыбы и морепродуктов; Подготавливать материалы по проведению лабораторных анализов и испытаний; Составлять протокол испытаний и обрабатывать результаты анализов; Заполнять журнал учета результатов анализов и протоколов испытаний; Изучать и апробировать новые методики и приборную базу для проведения анализов и испытаний; Производить сложные лабораторные анализы образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; Осуществлять расчеты, анализировать полученные результаты и составлять заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям; Давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов.</p> <p>Знания: Требований к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; Государственных и международных</p>

		<p>требований в области подтверждения соответствия продукции из рыбы и морепродуктов; Государственных и международных нормативных и методических документов по проведению дегустаций; Нормативной и технической документации, регламентирующей порядок отбора проб; Методов отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; Правил обращения с образцами и пробами; Национальных и международных документов в области безопасности пищевой продукции; Методов и методик проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; Правил обращения с инструментарием для отбора проб; Правил эксплуатации лабораторного оборудования; Правил обращения с химическими реактивами; Правил санитарной обработки лабораторного оборудования и посуды</p>
	<p>ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Умения: Устанавливать и анализировать причины появления брака и снижения качества готовой продукции, разрабатывать мероприятия по их устранению</p> <p>Знания: Видов брака и его учета в производстве; Пороков продукции и способов их предупреждения.</p>
	<p>ПК 1.6. Участвовать во внедрении и использовать систему управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Умения: Выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях; Разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; Обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности пищевой продукции.</p> <p>Знания: Национальных и международных документов в области безопасности</p>

		<p>пищевой продукции; Основ системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов; Положения о разработке системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»; Методик выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности пищевой продукции, а также надлежащих производственных практик.</p>
<p>Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Практический опыт: - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции; - проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников</p> <p>Умения: Планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией; Выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции; Определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; Использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кормовых и технических продуктов; Составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией</p> <p>Знания: Значения и перспектив производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; Классификации способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику; Сущности технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции; Режимов, сроков хранения и транспортирования кормовой и технической продукции.</p>

	<p>ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Практический опыт: - выполнения механизированных технологических операций производства продукции</p> <p>Умения: 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.</p> <p>Знания: Назначения, принципов действия, области применения и правил эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира; Требований охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять контроль качества при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Практический опыт: - составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции</p> <p>Умения: Использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кормовых и технических продуктов</p> <p>Знания: Видов и требований к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила её маркирования; Режимов, сроков хранения и транспортирования кормовой и технической продукции; Требований к качеству кормовой и технической продукции; Принципов организации, методов и способов теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции; Типовых схем контроля производства кормовой и технической продукции; Инструкций по санитарно-техническому контролю складских помещений.</p>

	<p>ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Практический опыт: - определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; - оформления документов, подтверждающих качество продукции</p> <p>Умения: Определять качество кормовой муки и технического жира органолептическими и физическими методами Проводить химические анализы кормовой муки и технического жира по стандартным и экспресс-методикам; Давать заключение о качестве кормовой муки и сортности технического жира по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов.</p> <p>Знания: Требования к качеству кормовой и технической продукции; Правил приемки, методов отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; Методов и методик проведения испытаний образцов готовой продукции.</p>
	<p>ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения</p>	<p>Умения: Анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции.</p> <p>Знания: Пороков кормовой и технической продукции и способов их предупреждения</p>
	<p>ПК 2.6. Участвовать во внедрении и использовать систему управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Умения: Обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасностью кормовой и технической продукции</p> <p>Знания: Методик выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кормовой и технической продукции, а также надлежащих производственных практик; Систем управления качеством и</p>

<p>Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 3.1. Планировать, организовывать, регулировать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>безопасностью продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Иметь практический опыт: - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p> <p>Умения: Планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; Выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов; Использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции; Взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; Готовить сырье к кулинарной обработке; Разделять рыбу и беспозвоночных; Укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; Составлять маркировку и транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; Применять нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</p> <p>Знания: Основных технологий производства кулинарной продукции из рыбы, икры и морепродуктов; Значения соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из рыбы и нерыбного сырья; Правил подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; Правил взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из рыбы, икры и морепродуктов; Требований пожарной, промышленной и экологической безопасности,</p>
	<p>ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое</p>	<p>Иметь практический опыт: - выполнения основных механизированных технологических операций производства кулинарной</p>

оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	продукции из водных биоресурсов
	Умения: Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
	Знания: Устройства и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования; Требований охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
ПК 3.3. Осуществлять контроль качества при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов	Иметь практический опыт: - составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции; - проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников
	Умения: Применять нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
	Знания: Требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Методик выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности пищевой продукции, а также надлежащих производственных практик; Сроков и условий хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; Режимов транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	Иметь практический опыт: - определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
	Умения: Оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции
	Знания: Требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 3.5. Анализировать	Умения: Анализировать причины брака и

	причины брака и предотвращать возможность его возникновения	предотвращать возможность его возникновения Знания: Требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК 3.6. Участвовать во внедрении и использовать систему управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов	Умения: Обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции Знания: Методик выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности пищевой продукции, а также надлежащих производственных практик; Системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов.
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов	Иметь практический опыт: - планирования и анализа производственных показателей по обработке водных биоресурсов
		Умения: Планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия; Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов.
		Знания: Основ экономики и организации производства в агропромышленном комплексе; Организации производственных и технологических процессов обработки водных биоресурсов; Основных перспектив развития малого бизнеса в отрасли; Особенностей структуры и функционирования малого предприятия; Производственных показателей деятельности по обработке водных биоресурсов.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	Умения: Планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия Знания: Организации и управления пищевой организацией; Организации производственных и технологических процессов обработки

		<p>водных биоресурсов; Структуры организации (предприятия) и руководимого подразделения; Характера взаимодействия с другими подразделениями; Функциональных обязанностей работников и руководителей; Норм рабочего времени и выработки по технологическим операциям; Методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей</p>
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива		<p>Иметь практический опыт: - участия в управлении трудовым коллективом</p> <p>Знания: Организации и управления пищевой организацией; Организации производственных и технологических процессов обработки водных биоресурсов</p>
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями		<p>Умения: Инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; Разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; Оценивать качество выполняемых работ</p> <p>Знания: Методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей; Видов, форм и методов мотивации персонала, в т.ч. материального и нематериального стимулирования работников; Методов оценивания качества выполняемых работ;</p>
ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов		<p>Умения: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов</p> <p>Знания: Характеристики рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов; Маркетинга и товарной политики пищевой организации; Результаты маркетинговых исследований отрасли.</p>
ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации		<p>Умения: Разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества;</p>

	процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	<p>Разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы менеджмента качества;</p> <p>Устанавливать корректирующие действия по возможным отклонениям;</p> <p>Разрабатывать план и составлять отчетность по проведению внутренних аудитов системы менеджмента качества.</p> <p>Знания:</p> <p>Системы менеджмента качества</p>
	ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- ведения документации установленного образца</p> <p>Умения:</p> <p>Вести документацию установленного образца</p>
		<p>Знания:</p> <p>Правил первичного документооборота;</p> <p>Форм учетных документов, порядка и сроков составления отчетности</p> <p>Видов и правил заполнения нормативной, технической документации и документов по подтверждению соответствия;</p> <p>Содержания и правил заполнения технологических журналов учета и контроля производства</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 15341 - Обработчик рыбы и морепродуктов	5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах.	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов</p> <p>Умения:</p> <p>определить биологический вид, длину и массу поступившего сырья;</p> <p>выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;</p> <p>осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;</p> <p>определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;</p> <p>использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;</p> <p>использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;</p>
	5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	
	5.3. Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов	

	<p>проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;</p> <p>выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;</p> <p>эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;</p> <p>анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;</p> <p>проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;</p> <p>осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами;</p> <p>контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств</p> <p>Знания:</p> <p>признаки, позволяющие определять биологический вид сырья;</p> <p>виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;</p> <p>порядок подъема и выливки рыбы из срудий льва в зависимости от их вида;</p> <p>порядок загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами</p> <p>правила сортировки рыбы по видам и размерам;</p> <p>способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда;</p> <p>основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;</p> <p>способы и правила обработки рыбы всех видов и особенности несложной обработки осетровых и лососевых рыб;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>нормы отходов и потерь при разделке;</p> <p>режимы и параметры технологических</p>
--	---

		<p>процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы; консервирующие свойства соли и тузлука; основные виды и причины брака готовой продукции; устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений; правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; нормы расхода сырья; правила выгрузки рыбы из судов; требования, предъявляемые к качеству готового фарша; санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша; требования, предъявляемые к качеству сырья, готовой продукции, сортности рыбы; методы приготовления и нормы расхода консервирующих смесей; требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов</p>	<p>ПК 5.4. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>ПК 5.5. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>ПК 5.6. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>Практический опыт: определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Умения: определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией; соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования</p> <p>Знания: этапы приготовления полуфабрикатов из</p>

	<p>5.7. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий</p>	<p>рыбы и морепродуктов; рецептуры изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов; 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</p>
--	--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (Приложение 1)

5.2. Календарный учебный график по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (Приложение 2)

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Реализация ООП обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Реализация ООП по специальности обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.), по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин основной образовательной программы, доступом к электронной библиотечной системе BOOK.ru.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:	
1	Математики
2	Химии и биологии
3	Русского языка и литературы
4	Истории и обществознания
5	Иностранного языка
6	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
7	Дисциплин ОГСЭ
8	Технической механики
9	Технологий обработки водных биоресурсов
10	Экологических основ природопользования
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
1	Промысловой ихтиологии

2	Аналитической химии
3	Физической и коллоидной химии
4	Биохимии сырья водного происхождения
5	Микробиологии, санитарии и гигиены
6	Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов
7	Метрологии, стандартизации и подтверждения качества
8	Технологического и холодильного оборудования
Спортивный комплекс: спортивный зал	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал
3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

Для реализации ООП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических работ обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Технологическое и холодильное оборудование»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект моделей, макетов, стендов;
- комплект оборудования и инструментов:

Действующее технологическое оборудование

- машина для отрезания голов;
- машина для порционирования рыбы;
- машина для разделки рыбы многооперационная;
- карусельный или линейный дозатор жидких компонентов в банки;
- автоматическая закаточная машина;
- набивочная машина;
- вертикальный автоклав (судовой);
- дымогенератор;
- электроталь

Демонстрационные образцы оборудования:

- узлы многооперационных разделочных машин;
- патрон автоматической закаточной машины;

Приборы, инструменты:

- тестер для проверки герметичности закатанных банок;
- комплект плакатов, схем, таблиц;
- комплект учебных и методических пособий;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Лаборатория «Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников и справочной литературы;
- комплект нормативной и технической документации;
- комплект оборудования, приборов и инструментов;
- комплект лабораторных принадлежностей и посуды;
- комплект химреактивов и расходных материалов;
- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных работ;
- комплект стендов, макетов и альбомов;
- комплект плакатов, кодосхем;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф для учебных пособий и литературы, шкаф вытяжной, мойка для лабораторной посуды, сушилка для посуды.

Лаборатория «Промысловая ихтиология»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- оптическая техника (микроскопы, бинокляры, лупы);
- комплект лабораторных принадлежностей, инструментария и посуды;
- комплект реактивов и расходных материалов;
- комплект макетов, муляжей, стендов, наборов образцов препаратов;
- комплект влажных препаратов и коллекций рыб и гидробионтов;
- комплект микропрепаратов и влажных препаратов возбудителей болезней;
- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных работ;
- комплект схем, карт и плакатов;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель и оборудование.

Лаборатория «Аналитическая химия»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы аналитической химии»;
- комплект учебных и методических пособий по выполнению лабораторных и практических работ;
- методики выполнения основных операций;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- **лабораторное оборудование:** вытяжные шкафы, штативы, треноги, газовые горелки, тигельные щипцы, муфельные щипцы, керамические треугольники, сушильные шкафы, муфельные печи, электроплитки, рефрактометр и др.
- **лабораторная посуда:** фарфоровые тигли; эксикаторы; стеклянные стаканы вместимостью 250, 100 и 50 мл; мерные цилиндры вместимостью 250, 100, 50 и 10 мл; стеклянные палочки; бюретки вместимостью 25 мл; капельные пипетки; промывалки; мерные колбы вместимостью 50 мл, спиртовые термометры 0-100 град. С; пипетки Мора вместимостью 10 мл; конические колбы для титрования вместимостью 100 и 250 мл и др.
- **измерительные приборы:** электронные технические и аналитические весы;
- **химические реактивы.**

Лаборатория «Физическая и коллоидная химия»

- посадочные места по количеству обучающихся (столы лабораторные);
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Физическая и коллоидная химия»;
- комплект методических пособий по выполнению лабораторных работ;
- специализированная мебель (шкаф для реактивов, шкаф вытяжной, мойка для лабораторной посуды, сушилка для посуды);
- оборудование, приборы, инструменты, химическая посуда и реактивы в соответствии с методиками анализа.

Лаборатория «Биохимия сырья водного происхождения»

- посадочные места по количеству обучающихся (столы лабораторные);
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Биохимия сырья водного происхождения»;
- комплект учебных и методических пособий по выполнению лабораторных работ;
- специализированная мебель (шкаф для реактивов, шкаф вытяжной, мойка для лабораторной посуды, сушилка для посуды);
- оборудование, приборы, инструменты, комплект химической посуды и реактивов согласно методикам проведения анализа.

Лаборатория «Микробиология, санитария и гигиена»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект лабораторных принадлежностей, инвентаря и посуды;
- комплект реактивов и расходных материалов;
- комплект макетов, муляжей, стендов, наборов образцов препаратов;
- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических работ;
- комплект схем, плакатов, слайдов;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель и оборудование: шкаф вытяжной, микроскопы, холодильник, сушильный шкаф, термостат, рН-метр, автоклав и др.

Лаборатория «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Метрология, стандартизация и подтверждения соответствия»;
- схемы, таблицы, слайды;
- измерительный инструмент;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Технические средства обучения лабораторий: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроекторы, тренажеры для решения ситуационных задач.

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация ООП предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практики реализуется с использованием сетевой формы на базе ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Договор от 08 ноября 2021 г. № б/н) оснащенного оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей и обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области

Оборудование предприятия и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным ООП, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует областям профессиональной деятельности 15 Рыбоводство и

рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует областям профессиональной деятельности 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует областям профессиональной деятельности 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения ООП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в СОГБПОУ ВПТ.

В соответствии с учебным планом по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен (в случае получения квалификации обучающимися по профессии рабочего в рамках соответствующего профессионального модуля), другие формы контроля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

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

Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» ФГОС.

Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

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

Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов включает в себя фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается
ежегодно предметно-цикловой комиссией

РАЗДЕЛ 8. 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.

Карьера начинается здесь!

Учись творчески мыслить, готовься стать профессионалом!

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 в 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.

Мы верим в студента, помогаем ему реализовать свои лучшие качества: стремление занять достойное место в обществе, упорство в достижении цели, дух дерзания, желание действовать, стойкость в испытаниях, готовность пережить трудные времена, умение постоять за себя.

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.

РАЗДЕЛ 9. РАЗРАБОТЧИКИ ООП

Организация разработчик:

смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум»

Разработчики ОПОП:

Коба Арсений Викторович – исполнительный директор ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

Савельева Вероника Владимировна – заместитель директора по УР СОГБПОУ ВПТ,

Петрова Элеонора Константиновна – методист СОГБПОУ ВПТ,

Бойко Марина Анатольевна – преподаватель СОГБПОУ ВПТ.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Приложение 2. Календарный учебный график по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБНОУ ВПТ

В.В. Степаненков
« 23 » августа 2023 г.

Лист регистрации изменений,
внесенных в ОПОП по специальности/профессии

35.02.10 Обработка водных биоресурсов
(код и наименование)

на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Наименование внесенных изменений (порядок освоения УД, ПМ; изменение объема времени, содержание заданий для самостоятельной, практической работы, изменение вариативной части учебного плана и т.д.)	В какой документ (учебный план, программы и т.д), новая редакция/ корректировка
1.	Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год	новая редакция
2.	ПМ.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов. МДК 01.01 Технология первичной обработки водных биоресурсов. Изменение тематики и порядка изучения учебного материала	Рабочая программа ПМ, новая редакция
3.	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Программа учебной практики, изменение тематики и порядка изучения учебного материала	Программа практики, новая редакция

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

Председатель ПЦК Общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК профессиональных дисциплин ППССЗ 35.02.10, 08.02.01 и ППКРС 43.01.09, 08.01.25, 08.01.28

В.В. Савельева

О.В. Каспарович

Ю.А. Сигаева

Э.К. Петрова