

**Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Питерфиш»

В.А.Казакова
«31 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб МТА
имени адмирала Д.Н. Сенявина

В.А. Никитин
«31 » августа 2023 г.

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Основная образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность
35.02.01 Обработка водных биоресурсов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе: основного общего образования

Квалификация по рабочей профессии:
ОКПДТР 15341 Обработчик рыбы - 2 разряда

Санкт-Петербург
2023

ОДОБРЕНО
Методической
предметно-цикловой комиссией
протокол № 1 от «30» августа 2023 года

ОДОБРЕНО
Методическим советом
протокол № 1 от «30» августа 2023 года

Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Разработчик: СПб ГАПОУ «МТА им. адмирала Д.Н. Сенявина»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	11
Раздел 5. Структура образовательной программы	26
5.1. Учебный план и календарный учебный график	26
5.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	26
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	26
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	26
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	31
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	31
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	32
Приложения	
<i><u>Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</u></i>	
<i><u>Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</u></i>	
<i><u>Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</u></i>	
<i><u>Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов</u></i>	
<i><u>Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих Обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик рыбы</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Психология общения</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Биологические основы морского промысла</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы аналитической химии</u></i>	
<i><u>Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена</u></i>	

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Электротехника и электроника

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Инженерная графика

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Экономика отрасли

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

Рабочая программа производственной практики

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ООП СПО 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 Минпросвещения России от 13.07.2021 г. № 443 (далее – ФГОС СПО).

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

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Основная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 443 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов»;

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 октября 2020 г. № 713н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.08.2021 № 540н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации техник-технолог – 5940 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации техник-технолог – 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Техник-технолог
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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик рыбы	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	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
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска
		структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации

	выполнения задач профессиональной деятельности	оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		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
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология

		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07		Умения:

	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из	ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
		организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; Умения:

водных биоресурсов		планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов; подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; Знания: основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов; принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов; прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции из водных биоресурсов; технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов; основные технологические операции производства пищевой продукции из водных биоресурсов; сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производства
--------------------	--	---

		различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
		методику технологических расчетов производства 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;
		правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;
	ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
		выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		Умения:
		соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
		применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях;
		оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
		Знания:
		режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		назначения, принципы действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического

		оборудования по производству пищевой продукции из водных биоресурсов;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
		методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
		выполнения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		ведения учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.
		Умения:
		контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;
		оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;
		вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов;

		Знания:
		методы, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;
		документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;
		систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;
	ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Навыки:
		определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
		Умения:
		давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов;
		оформлять документы, подтверждающие качество пищевой продукции из водных биоресурсов.
		Знания:
	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, соленая, маринованная, пряная продукция, пресервы и консервы;
		требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;
		Навыки:
		проведения анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	Умения: давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
		Знания: причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;
		Навыки: организации выполнения и выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Умения: планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;
	ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать	рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Знания: значение и перспективы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		классификация способов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и их сравнительная характеристика;
		основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Навыки: выполнения основных ручных и механизированных технологических

	технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
		осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;
		производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
		Знания:
		назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию оборудования технологических линий по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
	ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
		проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
		определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		ведения учетно-отчетной документации производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
		Умения:
		контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;
		оформлять документы в области контроля качества кормовой и

		технической продукции из водных биоресурсов;
		вести производственный документооборот по технологическому процессу производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Знания:
		методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
		типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		система управления качеством и безопасностью кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Навыки:
		проведения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
		Знания:
		виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

		производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		оформление документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Навыки:
		проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества;
		проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		Знания:
		причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		пороки кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и способы их предупреждения;
		методики выявления рисков для качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из	ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Навыки:
		организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		планировать, организовывать, регулировать и вести технологические

водных биоресурсов		процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
		готовить сырье к кулинарной обработке;
		разделять рыбу и беспозвоночных;
		укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов;
		составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;
		Знания:
		основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
		правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
		режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
		требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
		выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

		соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.
		Знания:
		устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
		требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
	ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
		проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
		составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.
		Умения:
		обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
		Знания:
		система управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;
		методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик;
	ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	Навыки:
		определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
		Умения:
		давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
		оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		Знания:

		требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Навыки:
		проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;
		Знания:
		причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой 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.	Навыки:
		планирования и анализа производственных показателей обработке водных биоресурсов;
		Умения:
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Знания:
		производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;
		Навыки:
		планирования выполнения работ и оказании услуг исполнителями
		Умения:
		планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;
		Знания:
		маркетинг и товарную политику пищевой организации;
		организацию и управление пищевой организацией;
		структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;

		характер взаимодействия с другими подразделениями;
		функциональные обязанности работников и руководителей;
		основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
		особенности структуры и функционирования малого предприятия;
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:
		участия в управлении трудовым коллективом
		Умения:
		разрабатывать и осуществлять мероприятия
		по мотивации и стимулированию персонала
		Знания:
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
		Навыки:
		оценивания структурного подразделения по утвержденным показателям качества
		Умения:
		инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ
		оценивать качество выполняемых работ;
	ПК 4.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	Знания:
		методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
		методы оценивания качества выполняемых работ;
		Навыки:
		ведении документации
		Умения:
		оформлять учетно-отчетную документацию
		Знания:
		законодательная и нормативная база по производству и реализации продукции из водных биоресурсов;
		правила первичного документооборота, учета и отчетности;
		формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности;
		виды и правила заполнения нормативной, технической документации

		и документы по подтверждению соответствия;
		содержание и правила заполнения технологических журналов учета и контроля производства
	ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	Навыки:
		В выработке мер по оптимизации процессов производства продукции
		Умения:
		разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества;
		разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы менеджмента качества;
		устанавливать корректирующие действия по возможным отклонениям;
		разрабатывать план и составлять отчетность по проведению внутренних аудитов системы менеджмента качества.
		Знания:
		системы менеджмента качества;
	ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Навыки:
		ведении документации установленного образца
		Умения:
		вести документацию установленного образца
		Знания:
		правил первичного документооборота;
		форм учетных документов, порядка и сроков составления отчетности;
		видов и правил заполнения нормативной, технической документации и документов по подтверждению соответствия;
		содержания и правил заполнения технологических журналов учета и контроля производства
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик	ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Навыки:
		выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;
	ПК 5.2 Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами.	Умения:
		- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
		- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям НД;

рыбы	ПК 5.3 Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов. ПК 5.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов. ПК 5.5 Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.	- разделывать рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями НД; - 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; Знания: - виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности; - способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки осетровых и лососевых рыб; - консервирующие свойства соли; - правила сортировки рыбы по видам и размерам; - температурный режим обработки рыбы и морепродуктов; - требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов; - нормы отходов и потерь при разделке; - правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей; - устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;
------	--	---

		- требования ГОСТ и ТУ к качеству пищевой продукции из водных биоресурсов; - основные виды и причины брака готовой продукции.
--	--	--

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Актуальный учебный план и календарный учебный график размещены на сайте академии.

5.2. Актуальная рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы размещен на сайте академии.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
 иностранного языка;
 информационных технологий в профессиональной деятельности;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
 экологических основ природопользования;
 математических и естественнонаучных дисциплин;
 технологий обработки водных биоресурсов;
 метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
 инженерной графики;
 биохимии сырья водного происхождения;
 основ технических знаний.

Лаборатории:

промысловой ихтиологии;
 аналитической химии;
 физической и коллоидной химии;
 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
 технoхимического контроля производства продукции из водных биоресурсов.

Мастерские:

обработки водных биоресурсов

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, площадок и баз практики по специальности.

Академия располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1 Оснащение кабинетов:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»:

Учебная мебель

Рабочее место преподавателя

Мультимедийное оборудование

Наглядные пособия

Комплект учебно-методических материалов

Кабинет «Иностранного языка» оснащен:

Рабочее место преподавателя

Посадочные места по количеству обучающихся

Шкафы для хранения наглядных пособий

Мультимедийное оборудование

Наглядные пособия

Комплект учебно-методических материалов

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

Посадочные места по количеству обучающихся,

Рабочее место преподавателя

Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением

Мультимедийный проектор

Комплект учебно-наглядных пособий

Комплект учебно-методической документации, в том числе на электронном носителе (учебники и учебные пособия, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки)

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

Посадочные места по количеству обучающихся,

Рабочее место преподавателя

Мультимедийная техника

Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Плакаты по военной подготовке

Кабинет «Экологических основ природопользования»:

Посадочные места по количеству обучающихся,

Рабочее место преподавателя

Мультимедийная техника

Нормативные документы в области рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды, картографические источники информации (географические атласы, физические карты, карты природоохранных территорий, карты природных ресурсов)

Кабинет «Математических и естественнонаучных дисциплин»:

Рабочее место преподавателя

Посадочные места по количеству обучающихся

Мультимедийная техника

Учебно-наглядные пособия, таблицы, чертежные инструменты, набор геометрических тел (для демонстрации)

Кабинет «Технологий обработки водных биоресурсов»:

Рабочее место преподавателя

Посадочные места по количеству обучающихся

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Мультимедиапроектор

Комплект учебно-методической документации

Методические пособия

Плакаты

Кабинет «Метрологии, стандартизации и подтверждения качества»:

Рабочее место преподавателя

Посадочные места по количеству обучающихся

Мультимедийная техника

Комплект учебно-методической документации

Методические пособия

Плакаты

Кабинет «Инженерной графики»:

Посадочные места по количеству обучающихся

Рабочее место преподавателя

Мультимедийная техника

Комплект учебно-методической документации

Методические пособия

Плакаты

Трехмерные модели деталей и механизмов

Кабинет «Биохимии сырья водного происхождения»:

Рабочее место преподавателя

Посадочные места по количеству обучающихся

Мультимедийная техника

Комплект учебно-методической документации

Методические пособия

Плакаты

Оснащение лабораторий.

Лаборатория «Промысловой ихтиологии»:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Мультимедиапроектор

Оптическая техника (микроскопы, бинокли, лупы)

Холодильник

Сушильный шкаф

Термостат

РН-метр

Автоклав

Комплект макетов, муляжей, стендов, наборов образцов препаратов, комплект фиксированных и влажных препаратов и коллекций рыб и гидробионтов

Комплект микропрепаратов и влажных препаратов возбудителей болезней

Комплект схем, карт и плакатов, комплект контрольно-измерительных материалов

Комплект приборов, инструментов, приспособлений

Комплект лабораторных принадлежностей, инвентаря и посуды

Комплект реактивов и расходных материалов

Комплект электронных учебно-наглядных пособий

Комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий

Лаборатория «Аналитической химии»:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Мультимедиапроектор

Лабораторная посуда для проведения экспериментов, опытов, забора проб;

Лабораторное оборудование, обеспечивающее проведение экспериментов, опытов

Специальная одежда

Система вентиляции и кондиционирования

Комплект реактивов и расходных материалов

Комплект электронных учебно-наглядных пособий

Комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий

Лаборатория «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Мультимедиапроектор

Микроскопы

Термостаты

Сушильный шкаф

Технические весы

Стерилизаторы
Посудой: пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри
Бактериологические петли
Препаровальные иглы
Шпатели
Пипетки
Предметные и покровные стекла

Лаборатория «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов»:

Рабочее место преподавателя
Рабочие места обучающихся
Компьютер с лицензионным программным обеспечением
Мультимедиапроектор
Лабораторная посуда для проведения экспериментов, опытов, забора проб
Лабораторное оборудование, обеспечивающее проведение экспериментов, опытов
Специальная одежда
Система вентиляции и кондиционирования
Комплект реактивов и расходных материалов
Комплект электронных учебно-наглядных пособий
Комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий

Мастерская «Обработки водных биоресурсов»:

Рабочее место преподавателя
Рабочие места обучающихся
Компьютер с лицензионным программным обеспечением
Мультимедиапроектор
Оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей
Инструменты, используемые при проведении чемпионатов профессионального мастерства

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях по профилю переработки и консервирования водных биоресурсов, и пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными

компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В электронной информационно-образовательной среде допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Академия самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на 2,3,4 курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также в профессиональном стандарте (при наличии).

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 области 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе

педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.