

**РОСРЫБОЛОВСТВО**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ»**  
**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**  
**(филиал)**  
**Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения**  
**высшего образования**  
**«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель главного технолога  
ООО «Торговый дом БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

  
И.А. ВАСИЛЕВСКАЯ  
«22» августа 2019 г

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала

  
С.В.КАРТАШОВ  
«26» августа 2019 г



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
**(базовая подготовка)**

Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**  
**35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

**КВАЛИФИКАЦИЯ**  
Техник-технолог

Санкт-Петербург  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>3</b>
1.1. ....	
Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов .....	3
1.2. ....	
Нормативные документы, составляющие основу ППССЗ .....	3
<b>2</b> .....	
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b> .....	
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b> .....	<b>4</b>
3.1. ....	
Область и объекты профессиональной деятельности.....	4
3.2. ....	
Виды профессиональной деятельности выпускника .....	4
3.3. ....	
Общие и профессиональные компетенции выпускника, формируемые в результате освоение ППССЗ	4
<b>4</b> .....	
<b>ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ</b> .....	<b>5</b>
4.1. ....	
Учебный план .....	5
4.2. ....	
Календарный учебный график.....	5
4.3. ....	
Рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей .....	5
4.4. ....	
Программы учебных и производственных практик.....	6
4.5. ....	
Программа государственной итоговой аттестации по специальности .....	6
<b>5</b> .....	
<b>ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ</b> .....	<b>6</b>
5.1. ....	
Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	6
5.2. ....	
Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	6
5.3. ....	
Материально - техническое обеспечение учебного процесса.....	7
<b>6</b> .....	
<b>ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ</b> .....	<b>7</b>
6.1. ....	
Контроль и оценка результатов текущей и промежуточной аттестации обучающихся (фонд оценочных средств) .....	7
6.2. ....	
Организация государственной итоговой аттестации выпускников (программы государственной итоговой аттестации по специальности) .....	8
Приложение 1 - Учебный план	
Приложение 2 - Календарный учебный график	
Приложение 3 - График проведения самостоятельной внеаудиторной работы и консультаций	
Приложение 4 - Матрица оценки уровня сформированности компетенций	

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Основная образовательная программа - Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая Санкт-Петербургским морским рыбопромышленным колледжем (филиалом) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (далее — СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»)) представляет собой комплект нормативных документов, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса обучения и воспитания.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, с учетом требований работодателя и рынка труда.

1.2. Нормативные документы, составляющие основу ППССЗ

- Федеральный закон от 29.12.12г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 459;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Обработчик рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерством труда Российской Федерации от 22.12.2014 г. № 1091 н;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ и Федерального агентства по рыболовству;
- Положение о филиале СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»;
- Положение о порядке формирования основных образовательных программ - программ подготовки специалистов среднего звена, утвержденное директором СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ» от 22.05.2018.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Нормативный срок освоения ППССЗ специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов при получении образования на базе среднего общего образования составляет:

- по очной форме обучения - 2 года 10 месяцев;
- по заочной форме обучения - 3 года 10 месяцев.

Лица, имеющие документ государственного образца об образовании и желающие освоить программу среднего профессионального образования, зачисляются в соответствии с планом приема на общедоступной основе.

Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО 16-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО 16-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
13233	Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов
14160	Машинист рыбомучной установки
15341	Обработчик рыбы и морепродуктов
16010	Оператор рыбокоптильной механизированной линии

кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

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

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

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

3. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов.

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

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

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

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

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

4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.

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

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнять работы по профессии рабочих «Обработчик рыбы и морепродуктов».

#### **4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ**

##### **4.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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

Учебный план прилагается (Приложение 1)

##### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, текущий контроль и промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график (Приложение 2)

График проведения самостоятельной внеаудиторной работы и консультаций  
(Приложение 3)

##### **4.3. Рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочая учебная программа - это документ, определяющий на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и примерной программы содержание дисциплины, профессионального модуля, вырабатываемые компетенции, составные части учебного процесса, взаимосвязь с другими дисциплинами, МДК учебного плана, формы и методы контроля знаний обучающихся, рекомендуемую литературу.

#### 4.4. Программы учебных и производственных практик

Программы практик определяют их содержание, в соответствии с требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ и обеспечивают обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ППССЗ производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельному трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Последовательность проведения практик и объем времени, отведенный на каждый вид практики определяется учебным планом и календарным учебным графиком.

#### 4.5. Программа государственной итоговой аттестации по специальности программы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работы выполняется в виде дипломного проекта.

Программ государственной итоговой аттестации определяет:

- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- темы дипломных проектов;
- условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
- содержание дипломных проектов;
- критерии оценки освоения компетенций выпускником;
- порядок защиты дипломных проектов;
- порядок хранения дипломных проектов.

На основании решения методического совета колледжа с целью более полного определения сформированности у выпускников профессиональных компетенций после освоения ими полного курса теоретического обучения (перед началом преддипломной практики) предусматривается Государственный экзамен (устно).

Программы государственной итоговой аттестации утверждаются образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета СПбМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ» с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

### 5 ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

#### 5.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической

документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Для организации и проведения внеаудиторной самостоятельной работы разработаны методические рекомендации (указания), включающие обоснование расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей ППССЗ). Для самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Функционируют кабинет самостоятельной работы № 231.

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

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

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

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

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений *Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности; технологий обработки водных биоресурсов;

экологических основ природопользования;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

*Лаборатории:*

промышленной ихтиологии;

аналитической химии;

микробиологии, санитарии и гигиены;

технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов; метрологии, стандартизации и подтверждения качества;

технологического и холодильного оборудования.

*Спортивный комплекс:*

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

*Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

## 6 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

6.1. Контроль и оценка результатов текущей и промежуточной аттестации обучающихся (фонд оценочных средств)

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны преподавателями СПбМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ», рассмотрены на заседаниях предметно-цикловых комиссий и доводятся до сведения обучающихся не позднее 2-х месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованием ППССЗ создаются фонды оценочных средств (ФОС).

При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенции, определенных ФГОС СПО.

ФОС представляет собой перечень контрольно-измерительных материалов (КИМ), контрольно-оценочных средств (КОС), типовых заданий для оценки текущего контроля успеваемости, примерных вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК и

профессиональным модулям.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников (программы государственной итоговой аттестации по специальности)

К защите выпускной квалификационной работы допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В целях определения соответствия результатов освоения ППССЗ соответствующим требованием ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, создаваемыми в ФГБОУ ВО «КГТУ».

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ». Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год приказом Федерального агентства по рыболовству.

Директор СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ» назначает руководителя выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организацией или преподавателей профилирующих дисциплин данной специальности, не являющимися руководителями дипломных работ, хорошо владеющих вопросами, связанных с тематикой выпускных квалификационных работ.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссией по согласованию с членами комиссии.

Государственный экзамен проводится в виде комплексного экзамена по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
- ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

Государственный экзамен проводится в форме устного теоретического экзамена, представляющего из себя устный развернутый ответ на вопросы экзаменационного билета. Каждый билет включает 3 теоретических вопроса. Количество билетов должно быть не меньше числа выпускников, обучающихся в одной группе. На подготовку к ответу обучающемуся отводится до 1 академического часа; на ответ обучающегося - до 30 минут.

Необходимые материалы для проведения Государственного экзамена:

- Перечень теоретических вопросов;
- Перечень экзаменационных материалов.

В период подготовки к Государственному экзамену проводятся консультации по вопросам, включенным в программу Государственной итоговой аттестации. Расписание консультаций составляется и доводится до сведения выпускников за 2 недели до их проведения. Государственный экзамен проводится в специально подготовленном помещении, оснащенном справочной литературой, раздаточным материалом, соответствующей вычислительной техникой и другим оборудованием.

В основе оценки знаний и умений по результатам Государственного экзамена лежит пятибалльная система.

В спорных ситуациях решающее значение имеет мнение председателя государственной экзаменационной комиссии.

Для аттестации выпускников на соответствие их персональных достижений требованиям ППСЗ создаются фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации, позволяющие оценить сформированность общих и профессиональных компетенций.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются образовательной организацией и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателя.

Оценочные средства включают задание на выполнение, основные показатели оценки результатов и критерии оценки результатов выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

В критерии оценки уровня подготовки выпускника по специальности входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
- уровень практических знаний и умений, продемонстрированных выпускником при выполнении практических заданий;
- уровень знаний и умений, позволяющих решать ситуационные задачи;
- логика мышления, обоснованность, четкость, краткость, лаконичность изложения ответов.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решением государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Матрица оценки уровня сформированности компетенций (Приложение 4)



### 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

#### 3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- сырье водного происхождения, в том числе рыбы и нерыбные промысловые гидробионты;
- пищевые материалы и добавки;
- тара и упаковочные материалы;
- готовая продукция;
- технологии и технологические процессы обработки сырья водного происхождения;
- инструменты, приспособления, машины, аппараты, установки, производственные линии и прочее инженерно-техническое оборудование для обработки сырья водного происхождения;
- первичные трудовые коллективы.

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.
- Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.
- Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.
- Выполнение работ по профессии рабочих «Обработчик рыбы и морепродуктов».
- Выполнение работ по профессии рабочих «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов».

#### 3.3. Общие и профессиональные компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

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

1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

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

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

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

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

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

2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

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

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства







**График проведения самостоятельной внеаудиторной работы и консультаций по специальности  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов  
в 4 семестре (2020-2021 учебный год)**

Индекс	Дисциплины, МДК	Всего	Самостоятельная работа	Консультации	Январь		Февраль				Март		Апрель			Май																									
					26 янв. - 1 фев.		9-15		16-22		23 фев. - 1 мар		2-8		9-15		16-22		23-29		30 мар - 5 апр.			27 апр. - 03 мая			4-10			11-17			18-24								
					к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р	к	с/р			
<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>																																									
ОГСЭ.00																																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	2	4	2																																				
ОГСЭ.04	Физическая культура	10	10	0	2																																				
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>																																									
ПМ.00																																									
ПМ.01	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	294	270	24	14	0	15	2	15	2	15	2	16	2	14	2	14	2	14	0	16	0	16	0	16	2	16	0	16	2	16	0	16	2	16	0	16	2	16	0	
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, прпной продукции и пресервов из водных биоресурсов	88	80	8	4	4	4	2	4	4	4	2	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	58	50	8	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	148	140	8	7	8	8	8	8	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2	7	2
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	4	2	2																																					
ПМ.03	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	6	4	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	6	4	2																																					
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	4	2	2																																					
		308	278	30	14	0	16	2	16	2	16	2	16	2	14	2	14	2	14	0	16	2	16	0	16	2	16	0	16	2	16	0	16	2	16	0	16	2	16	0	



График проведения самостоятельной внеаудиторной работы и консультаций по специальности  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов  
в 6 семестре (2021-2022 учебный год)

Индекс	Дисциплины, МДК	Всего	Самостоятельная работа	Консультации	Январь		Февраль		Март		Апрель														
					26 янв. - 1 фев.		16-22		23 фев. - 1 мар.		2-8		9-15		16-22		23-29		30 мар. - 5 апр.		6-12		13-19		
					д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р	к	д/р
<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>																									
ОГСЭ.00																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык	9	5	4		1	2																		
ОГСЭ.04	Физическая культура	26	26	0		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	<b>Итого по ОГСЭ</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>																									
ОПД.00																									
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	20	16	4		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ОПД.17в	Автоматизация технологических процессов	21	19	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ОПД.18в	Холодильная техника	16	14	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ОПД.19в	Документационное обеспечение управления	15	13	2		1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	<b>Итого по ОПД</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>10</b>		<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>																									
ПМ.00																									
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	29	25	4		2	0	2	0	1	0	3	0	1	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	29	25	4		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ПМ.03	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	75	71	4		5	0	5	0	8	0	6	0	0	7	0	3	0	8	0	3	2	8	0	5
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	75	71	4		5	5	8	6	7	3	8	3	8	7	3	8	3	8	5	8	5	8	5	8
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	29	25	4		3	0	3	0	0	2	0	5	0	0	3	2	0	0	3	0	0	3	0	0
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	29	25	4		3	3	3	2	2	5	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	<b>Итого по ПМ</b>	<b>133</b>	<b>121</b>	<b>12</b>		<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
ГИА	Государственная итоговая аттестация	50		50																					
	<b>ИТОГО</b>	<b>290</b>	<b>214</b>	<b>76</b>		<b>18</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>2</b>







<p>Тип компетенции (код, расшифровка)</p> <p>ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.</p> <p>ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	ОПС.01							
	ОПС.02							
	ОПС.03							
	ОПС.04							
	ОПС.05в							
	ЕН.01							
	ЕН.02в							
	ЕН.03в							
	ОПД.01							
	ОПД.02							
	ОПД.03							
	ОПД.04							
	ОПД.05							
	ОПД.06							
	ОПД.07							
	ОПД.08							
	ОПД.09							
	ОПД.10в							
	ОПД.11в							
	ОПД.12в							
	ОПД.13в							
	ОПД.14в							
	ОПД.15в							
	ОПД.16в							
	ОПД.17в							
	ОПД.18в							
	ОПД.19в							
	МДК.01.01							
	МДК.01.02							
	МДК.01.03							
	МДК.01.04							
	МДК.02.01							
	МДК.03.01							
	МДК.04.01							
	МДК.05.01							
	УПД.01							