

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
(ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб МРК

С.Г. Лосяков

2023 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

(базовая подготовка)

Нормативный срок освоения - 3 года 10 месяцев

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

КВАЛИФИКАЦИЯ

Техник

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа подготовки специалиста среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 **Обработка водных биоресурсов**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.06.2021 г. № 443 (зарегистрировано в Минюсте РФ 18.08.2021 г., регистрационный номер 64678), потребностям работодателей и соответствует современным требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Программа рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методической части
СПб МРК

 Т.В. Рыбченкова

Протокол заседания методического совета СПб МРК

№ 1 «авг» августа 2023 г.

Председатель ПЦК

 В.В. Володина

Заместитель директора по

учебно-методической работе и развитию

 Л.В. Ибрагимова

От представителя работодателей:

ООО «ТД «Балтийский берег»



 А.В. Шевелёва

«авг» августа 2023 г.

Содержание

1.	Общие положения	4
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ	4
1.3	Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ	5
2.	Общая характеристика ППССЗ	6
2.1.	Цель (миссия) ППССЗ	6
2.2.	Нормативный срок освоения ППССЗ	7
2.3.	Трудоемкость особенности ППССЗ	7
2.4.	Требования к поступающим	7
2.5.	Востребованность выпускников	8
2.6.	Возможности продолжения образования выпускника	8
2.7.	Основные пользователи ППССЗ	9
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	9
3.1.	Область профессиональной деятельности	9
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	9
3.3.	Виды профессиональной деятельности	9
4.	Требования к результатам освоения ППССЗ	10
4.1.	Общие компетенции	10
4.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	10
4.3.	Личностные результаты	12
4.4.	Результаты освоения ППССЗ	14
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 35.02.09 Водные биоресурсы и аквакультура	24
5.1.	Учебный план	24
5.2.	Программы учебных дисциплин	27
5.3.	Программы профессиональных модулей, преддипломной практики	27
5.4.	Программа воспитания	27
6.	Контроль и оценка качества освоения ППССЗ	27
6.1.	Требования к ВКР	27
6.2.	Порядок организации государственной итоговой аттестации	28
7.	Ресурсное обеспечение ППССЗ	30
7.1.	Кадровое обеспечение	30
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	30
7.3.	Базы практик	31
8.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	31
8.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	31
8.2.	Фонды оценочных средств (ФОС)	32
9.	Характеристика среды ПОО, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников	32

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов» реализуется по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ПОО с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.06.2021 г. № 443.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов» составляют:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.07.2021 г. № 443 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Водные биоресурсы и аквакультура» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 18 августа 2021 г., регистрационный N 64678);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями на 28 августа 2020 года);
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О

практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014г.);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утв. МОН РФ от 22.01.2015г. №ДЛ- 1/05вн;
- Методические рекомендации о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в СПб МРК.

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции; ЛР – личностные результаты;

ВД – вид

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

ОПБ – обязательный профессиональный блок

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДПБ - дополнительный профессиональный блок;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
КУГ – календарный учебный круг.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ППССЗ

2.1 Цель (миссия) ППССЗ

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

Задачи:

1. Создать условия для возможности организовывать собственную деятельность обучающимся, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
2. Развивать умения принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
3. Создавать условия для осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
4. Научить работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
5. Развитие социального партнерства с Федеральным агентством по рыболовству и другими работодателями.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов» будет готов к выполнению следующих профессиональных видов деятельности:

- Контроль водных биологических ресурсов и среды их обитания,
- Технологическое обеспечение процессов воспроизводства и выращивания рыбы и других гидробионтов,
- Охрана водных биоресурсов и среды их обитания,
- Проведение ихтиологических исследований,
- Управление работой структурного подразделения предприятия аквакультуры,
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15341 Обработчик рыбы и морепродуктов),
- Автоматизация и цифровизация производства.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

2.2 Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки специальности при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки при очной форме обучения
основное общее образование	техник	3 года 10 месяцев
среднее общее образование	техник	2 год 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по заочной форме обучения:

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

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

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

2.3 Трудоемкость особенности ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ по очной форме обучения

Учебные циклы	Число недель	Максимальное количество часов
Теоретическое обучение	84	3024
Учебная практика	6	216
Производственная практика (по профилю специальности)	19	684
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	26	-
итого	150	4464

2.4 Требования к поступающим

Требования регламентируются Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных», Приказом Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г.

№ 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», Приказом Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № 222 «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 457 (Зарегистрирован 27.05.2021 № 63651).

Согласно п. 1.2. Правил приема для получения среднего профессионального образования прием граждан в образовательную организацию осуществляется по заявлениям лиц: имеющих среднее (полное) общее образование или начальное профессиональное образование; имеющих среднее (полное) общее образование, основное общее образование или среднее профессиональное образование, высшее профессиональное образование.

Прием на обучение по образовательным программам за счет бюджетных ассигнований является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона (п.1.3 Правил приема).

Абитуриент должен представить:

- оригинал или ксерокопию документа, удостоверяющего его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии.

2.5 Востребованность выпускников

Выпускники специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов» могут работать:

- на предприятиях, в организациях, деятельность которых связана с обработкой, водных биоресурсов;
- на предприятиях, занимающихся обработкой водных биоресурсов в качестве специалистов, в т.ч. на всех рыбоперерабатывающих производствах.

2.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов» подготовлен к освоению ООП ВО; освоению ООП ВО в сокращенные сроки

по специальности «19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата).

2.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники СПб МРК;
- обучающиеся по специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов»;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: обработка водных биоресурсов, и контроль качества готовой продукции из водных биоресурсов.

3.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ✓ гидробионты;
- ✓ пищевые добавки;
- ✓ технологическое оборудование;
- ✓ оборудование производственно-технической лаборатории;
- ✓ вспомогательные материалы и тара;
- ✓ процессы организации и управления в организациях производства готовой продукции и полуфабрикатов из водных биоресурсов;
- ✓ первичные трудовые коллективы.

3.3 Виды профессиональной деятельности

Техник готовится к следующим видам деятельности:

- Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов,
- Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов,
- Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов,
- Проведение химических и микробиологических исследований готовой пищевой продукции и полуфабрикатов из водных биоресурсов,
- Управление работой структурного подразделения,

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15341 Обработчик рыбы и морепродуктов),
- Автоматизация и цифрофикация производства.

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

4.1 Общие компетенции

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код Компетенции	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
-----------------------------------	-----------------	---

Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.1.	Планировать, организовывать и вести 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
Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1.	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПК 2.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПК 2.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПК 2.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК 2.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПК 3.1.	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ПК 3.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ПК 3.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ПК 3.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК 3.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных	ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями
	ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями

биоресурсов	ПК 4.5	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных- биоресурсов
	ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	ПК 4.7	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4.3 Личностные результаты

В процессе реализации программы воспитания в течение всего периода освоения ППССЗ обучающийся должен достичь следующих личностных результатов:

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно - патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками.
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов,

	<p>потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».</p>
ЛР 5	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>
ЛР 6	<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.</p>
ЛР 7	<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей.</p>
ЛР 8	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.</p>
ЛР 9	<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.</p>

ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами Эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

4.4 Результаты освоения ППСЗ

Результаты освоения ППСЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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;

		<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать 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;</p> <p>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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>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.</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; 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</p>

		<p>деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>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</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 Российской Федерации 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 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы</p>

		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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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
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> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.5. 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 и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<p>Практический опыт: организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умения: 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</p>

		<p>и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>Знания:</p> <p>основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;</p> <p>прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные технологические операции производства пищевой продукции из</p>
--	--	---

		<p>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;</p>
	<p>ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Практический опыт: выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>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;</p>

		<p>оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p>
		<p>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;</p>
	<p>ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Практический опыт: выполнения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов; определения с помощью</p>

		<p>контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>ведения учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;</p> <p>оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности</p>
--	--	--

		<p>выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>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;</p>
	<p>ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Практический опыт: определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p> <p>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.</p>

		<p>Знания: 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;</p>
	<p>ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.</p>	<p>Практический опыт в: проведения анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения: давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов;</p> <p>Знания: причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
<p>Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической</p>	<p>ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Практический опыт: организации выполнения и выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>

продукции из водных биоресурсов		<p>Умения: планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией; 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;</p>
		<p>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;</p>
	ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и	<p>Практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций</p>

	<p>технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Практический опыт: 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</p>

		<p>инструкциями; ведения учетно-отчетной документации производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;</p> <p>оформлять документы в области контроля качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания: методы теххимического и лабораторного контроля</p>
--	--	---

		<p>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;</p>
	<p>ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Практический опыт: 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;</p> <p>Умения: давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;</p> <p>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</p>

		кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<p>Практический опыт: проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
Организация и ведение технологических	ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс	Практический опыт: организации выполнения и выполнения технологических операций

<p>процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>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; пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; готовить сырье к кулинарной обработке; разделывать 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;</p> <p>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;</p>
--	--	--

		<p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>
	<p>ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.</p> <p>Знания:</p> <p>устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</p>
	<p>ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и</p>

	<p>водных биоресурсов.</p>	<p>работников; составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.</p> <p>Умения: обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>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;</p>
	<p>ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.</p>	<p>Практический опыт: определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>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;</p> <p>Знания: требования к качеству</p>

		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.	<p>Практический опыт: проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения: анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;</p> <p>Знания: причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
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.	<p>Практический опыт: планирования и анализа производственных показателей обработке водных биоресурсов;</p> <p>Умения: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;</p> <p>Знания: производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;</p>
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	<p>Практический опыт: планирования выполнения работ и оказании услуг исполнителями</p> <p>Умения: планировать работу структурного подразделения</p>

		<p>предприятия отрасли и малого предприятия;</p> <p>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;</p>
	<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Практический опыт: участия в управлении трудовым коллективом</p> <p>Умения: разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p> <p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;</p>
	<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.</p>	<p>Практический опыт: оценивания структурного подразделения по утвержденным показателям качества</p> <p>Умения: инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>Знания: методы планирования,</p>

		контроля и оценки работ исполнителей; методы оценивания качества 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	Практический опыт: ведение 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	Практический опыт: 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.	Практический опыт в: 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

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.09 ВОДНЫЕ БИОРЕСУРСЫ И АКВАКУЛЬТУРА

5.1 Учебный план

Учебный план (приложение 1) определяет следующие характеристики 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 государственных итоговых аттестаций, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускных квалификационных работ, в рамках государственных итоговых аттестаций;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды учебной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ППССЗ специальности «35.02.09 Водные биоресурсы и аквакультура» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- Базовые дисциплины – БД;
- Профильные дисциплины – ПД;
- Социально-гуманитарный – СГ;
- Общепрофессиональный – ОП;
- Профессиональный – ПЦ.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

К базовым дисциплинам, составляющих основу среднего общего образования, отнесены:

- БД.01 Русский язык
- БД.02 Литература
- БД.03 История
- БД.04 География
- БД.05 Иностранный язык (английский)
- БД.06 Обществознание
- БД.07 Информатика
- БД.08 Физическая культура

БД.09 Физика

БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

БД.11 Химия

БД.12 *Индивидуальный проект (Биология).

Освоение профильных дисциплин (математики (ПД.01) и биологии (ОД.02)) предусмотрено в первом и вторых семестрах первого учебного года.

Вариативная часть ППССЗ, предусмотренная ФГОС в количестве часа (30%), с учетом целей и задач практико-ориентированного образования, региональных особенностей ведения рыбного хозяйства и содержания образовательного и профессионального стандарта,.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). Учебным планом предусмотрено рассредоточенное и концентрированное проведение учебных и производственных практик в учебных аудиториях и организациях различных форм собственности в соответствии с Соглашением о сотрудничестве с работодателями.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по «МДК 01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов» и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

5.2 Программы учебных дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в СПб МРК и приняты соответствующими цикловыми комиссиями (приложение 2).

5.3 Программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Программы профессиональных модулей, преддипломной практики разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в СПб МРК и приняты соответствующими цикловыми комиссиями (приложение 3).

Программы практик профессиональных модулей являются приложением к ППССЗ и разработаны в соответствии с Положением «Об учебной и производственной практике студентов», Методических рекомендаций о порядке разработки, структуре, содержании и

утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в СПб МРК. Разработанные программы практик, рассмотрены на заседании ЦК, программы производственных практик имеют согласование с представителем работодателей (приложение 4).

5.4 Программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

6.1. Требования к ВКР

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

Организационную работу по дипломным работам студентов проводит ЦК в сроки, предусмотренные учебным планом, но не позднее, чем за 6 месяцев до защиты дипломных работ

Тематика дипломной работы разрабатывается преподавателями колледжа, рассматривается и принимается соответствующей ЦК, утверждается распорядительным актом (приказом) директора колледжа. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению ВКР определены в Положении об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальности студентов СПб МРК, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ФГОС СПО.

Списки студентов-дипломников и их руководителей готовит ЦК, а утверждается приказом директора колледжа.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом, представляется дипломником руководителю, не позднее, чем за 9 дней до защиты. Руководитель составляет

отзыв о выполненной работе

При успешном прохождении предварительной защиты дипломник получает направление на рецензирование и передает свою дипломную работу и бланк рецензии установленного образца рецензенту не позднее, чем за 6 дней до защиты.

Рецензия, подписанная рецензентом, вместе с дипломной работой представляется секретарю ГИА не позднее, чем за 3 рабочих дня до защиты дипломной работы.

ДЭ предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками реальных практических задач профессиональной деятельности. Задания ДЭ разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных работодателями.

Колледж обеспечивает предварительное проведение инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения ДЭ.

6.2 Порядок организации государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в СПб МРК.

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), которые создаются колледжем по каждой реализуемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Для проведения ДЭ в составе ГЭК образовательная организация создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении ДЭ в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты со стороны работодателей.

Председатель ГЭК по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата может быть предложен в качестве главного эксперта на площадке проведения ДЭ.

В ходе проведения ДЭ в составе ГИА председатель и члены ГЭК присутствуют на ДЭ в качестве наблюдателей.

Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППСЗ.

Программа ГИА по специальности 35.02.09 Водные биоресурсы и аквакультура, базовая подготовка, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Защиты ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца.

7 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППСЗ

7.1 Кадровое обеспечение

Реализация в СПб МРК ППСЗ по специальности «35.02.10 Обработка водных биоресурсов» базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или модуля.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, в том числе занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в педагогических

чтениях, конференциях, смотрах-конкурсах, образовательных практических семинарах, работе круглых столов, работа в учебно-методических объединениях.

7.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

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. 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.

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.

7.3 Базы практик

Основные базы практик обучающихся: ООО «ТД «Балтийский берег», ООО «РКЛ»

Северо-Западное территориальное управление ФАР, ООО «Рыбстандарт».

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

8. НОРМАТИВНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

8.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, базовая подготовка оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций, включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- методические указания по выполнению курсовой работы;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

8.2. Фонды оценочных средств (ФОС)

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации

разрабатываются и утверждаются после предварительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

9. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ПОО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная деятельность в СПб МРК представляет собой совокупность всех видов деятельности студентов за рамками учебного процесса и позволяет эффективно решать задачи воспитания, развития и социализации. Реализации данной системы базируется на следующих принципах: свободный выбор студентами видов и сфер деятельности; ориентация на личностные интересы, потребности и способности; возможность свободной самореализации; единство обучения, воспитания и развития.

Активное привлечение студентов к внеаудиторной работе позволяет готовить специалистов более высокого уровня и в дальнейшем способствует лучшей профессиональной адаптации выпускников, закреплению их на рабочих местах.

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по основным направлениям:

1. Работа по социальной защите студентов
2. Духовно-нравственное воспитание
3. Гражданско-патриотическое воспитание
4. Правовое воспитание и профилактика правонарушений, наркомании, алкоголизма, курения, экстремизма.
5. Экологическое и трудовое воспитание
6. Профорientационная работа и профессиональное воспитание
7. Пропаганда ЗОЖ и спортивное воспитание

На формирование гражданской позиции оказывают влияние активное участие курсантов в праздничных шествиях и митингах: 23 февраля «День защитника Отечества»,

Первомайская демонстрация, мероприятия. Посвященные Дню Победы и др. Патриотическое воспитание осуществляется также в рамках проведения оборонно- массовой и военно-патриотической работы, участие в благотворительных акциях для ветеранов, круглого стола с работниками военкомата и др. СПб МРК имеет свою эмблему, гимн, флаг, что вызывает чувство гордости за свое учебное заведение.

В результате участия курсантов колледжа в различных мероприятиях духовно-нравственного, гражданско-патриотического, правового, экологического воспитания, реализации воспитательных программ у обучающихся формируется бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям народа, уважение к социальным, культурным и религиозным различиям, а также для юношей - готовность к исполнению воинской обязанности.

Оздоровление и работа по социальной защите студентов, спортивное воспитание способствует формированию у студентов ведения здорового образа жизни, занятию физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Ресурсы внеаудиторной работы позволяют студентам активно участвовать в волонтерских акциях, строительных отрядах, культурных мероприятиях, научно-практических конференциях, олимпиадах, что способствует формированию таких компетенций как:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Важную роль в формировании общих компетенций у студентов играет система учебной и внеаудиторной работы на отделении береговых специальностей.

Ежегодно проводимые в СПб МРК Декады знаний позволяют увидеть уровень сформированности не только профессиональных, но общих компетенций:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете, общем собрании кураторов групп.

В СПб МРК к каждой студенческой группе прикрепляется преподаватель в качестве куратора группы с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические кураторские часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в музеи, театры и кино. Кураторские часы в учебных группах проводятся не реже одного раза в неделю. По понедельникам проводятся тематические кураторские часы «Разговоры о важном».

На кураторских часах обсуждаются различные темы, такие как: «Здоровый образ жизни», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «О

любви, браке, семье», «Человек и природа», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

В СПб МРК работает специалист-психолог, который проводит наблюдения, позволяющие, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности курсантов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно — массовая работа является основой внеучебной деятельности. В колледже имеется собственный актовый зал.

Проводятся ежегодно мероприятия для первокурсников «Посвящение в курсанты», «Гатянин день», «День святого Валентина», «День защитника Отечества», «Международный женский день», «9 мая», День памяти блокады Ленинграда, встречи курсантов с ветеранами колледжа, выпускниками и работодателями.

Студенческое самоуправление представлено такими общественными организациями как: Курсантский совет, актив групп, совет общежития. Основная задача всех организации это создании условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения в СПб МРК.

Курсантский совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг обучающихся (развитие у студентов нравственности, социальной зрелости);
- спортивные мероприятия (приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите).

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди обучающихся, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

Профилактика и предупреждение правонарушений наркомании, алкоголизма, табакокурения, экстремизма – это одно из приоритетных направлений воспитательной работы СПб МРК.

В СПб МРК не реже одного раза в месяц работает Дисциплинарная комиссия, в состав которой входят: заместитель директора по учебно-методической работе и развитию, заместитель директора по воспитательной работе, заведующий отделением, педагог – психолог, начальники отделений, воспитатели общежития, председатель курсантского

совета. Плановые мероприятия направлены на первичную профилактику злоупотребления психоактивных веществ; проведение индивидуальной психокоррекционной, воспитательной работы и устранения аддиктивного (зависимого) поведения.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом, посредством занятия в спортивных секциях, участие в соревнованиях разного уровня.