




КАЛИНИНГРАДСКИЙ
МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж



СОГЛАСОВАНО


Н.А. Власова
Директор департамента по
производству
ООО «Рыбзавод «За Родину»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор университета

В.А. Волкогон

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

МО-35 02 10-ППССЗ

**Одобрено на заседании
педагогического совета
Калининградского морского
рыбопромышленного колледжа БГАРФ
ФГБОУ ВО «КГТУ»:**

протокол № 4 от 14.06.2024 г.

**Одобрено и утверждено на заседании
ученого совета ФГБОУ ВО «КГТУ»:**

протокол № 06 от 26.06.2024 г.

ВЕРСИЯ

V.1

Программа разработана

2024

КАЛИНИНГРАД

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 1/69

Содержание

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	2
2 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	6
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .	12
5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	63
6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	65

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 2/69

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 N 443(далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 N 443);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 3/69

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 г. № 713н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 августа 2021 № 540н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок».

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

Проектирование и разработка образовательных программ, курсовой подготовки и учебно-методической документации.

Порядок проектирования ППССЗ.

Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических занятий в колледже.

Положение о практической подготовке обучающихся.

Порядок организации и проведения Государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Устав ФГБОУ ВО Калининградского государственного технического университета, утвержден приказом Федерального агентства по рыболовству от 29.12.2015 г. №1017.

29.12.2015 г. №1017.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 4/69

ПА – промежуточная аттестация;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
 ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
 П– профессиональный цикл;
 ПП- производственная практика;
ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);
 ПС – профессиональный стандарт;
 ТФ – трудовая функция;
 УМК – учебно-методический комплект;
 УП – учебная практика;
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 5/69

2 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>отрасль Сельское хозяйство</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Минтруда России от 08 октября 2020 г. № 713н Приказ Минтруда России от 04.08.2021 № 540н Приказ Минтруда России от 15 июня 2020 г. № 329н</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Не требуются</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 N 443</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Техник-Технолог</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1476	258
<i>социально-гуманитарный цикл</i>	384	236
<i>общепрофессиональный цикл</i>	665	340
<i>профессиональный цикл</i>	1573	426
в т.ч. практика:	684	684
- учебная	72	72
- производственная	612	612
Вариативная часть образовательной программы	36	
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ГИА в форме демонстрационного экзамена + <i>указывается из ФГОС</i>	216	
Всего		

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 6/69

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

область ПД по ФГОС СПО

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 г. N 713н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ А/01.4 Ежесменное техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 7/69

			<p>водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/05.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/06.4 Выполнение технологических операций пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
		<p>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
		<p>ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных</p>

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 8/69

				биоресурсов и объектов аквакультуры
			ОТФ Д Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ Д /03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
			ОТФ Е Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ Е/01.7 Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2	22.001 Оператор тепловых/хол одильных установок	Приказ Минтруда России от 4 августа 2021 № 540 н	ОТФ А Ведение технологического процесса сушки твердой и сыпучей продукции в	ТФ А/01.2 Управление технологическим процессом сушки твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование
			ОТФ В Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	ТФ В/01.2 Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование ТФ В/02.2 Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 9/69

3	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественног о питания	Приказ Минтруда России от 15 июня 2020 г. № 329 н	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ТФ В/02.4Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ОТФ D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 10/69

				и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	--	--

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПМ 01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
ВД 2 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПМ 02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ВД 3 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПМ 03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ВД 4 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	ПМ 04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Обработчик рыбы и морепродуктов»
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем (формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО)	
ВДд6 Цифровая экономика в	ПМд.06 Цифровая экономика в

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 11/69

профессиональной деятельности	профессиональной
-------------------------------	------------------

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 12/69

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 13/69

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 14/69

	деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
основные этапы разработки и реализации проекта		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 15/69

		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 16/69

	стандарты антикоррупционного поведения	<p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08		Умения:

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 17/69

	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 18/69

	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения
	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 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.	Навыки: организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		Умения:
		планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с нормативной и технической документацией;
		рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
		пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 19/69

		подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;
		выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;
		Знания:
		основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;
		прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		основные технологические операции производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
		методику технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;
		режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;		

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 20/69

ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Навыки: выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
	Умения: соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
	применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях;
	оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
	Знания: режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
	назначения, принципы действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции из водных биоресурсов;
	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
	методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 21/69

	пищевой продукции из водных биоресурсов.	определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		ведения учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.
		Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;
		оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;
		вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов;
		Знания: методы, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;
		документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании; систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 22/69

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

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 23/69

<p>ВД 2 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p> <p>1</p>	<p>ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>организации выполнения и выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;</p>
		<p>рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>значение и перспективы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>классификация способов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и их сравнительная характеристика;</p>
		<p>основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
	<p>ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>

¹ Данный модуль формируется образовательной организацией для специалистов среднего звена в соответствии с принятым решением по выбору профессии(ий) рабочих, должности(ей) служащих в соответствии с приказом Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. № 534. Виды деятельности образовательная организация выбирает самостоятельно исходя из потребностей регионального рынка труда. Результаты могут быть скорректированы в случае появления профессиональных стандартов по данным позициям. В случае отсутствия данного вида деятельности в ФГОС СПО строка удаляется

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 24/69

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

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 25/69

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

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 26/69

		<p>Знания:</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформление документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>
	ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<p>Навыки:</p> <p>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:</p> <p>анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>Знания:</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пороки кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и способы их предупреждения;</p> <p>методики выявления рисков для качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля</p>

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 27/69

		качества и безопасности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик
ВД 3 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	Навыки: организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		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;
		разделявать рыбу и беспозвоночных;
		укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов;
		составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;
		Знания: основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
		правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 28/69

		сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;		
		режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;		
		требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;		
	ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
		Умения:	готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
			соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.	
		Знания:	устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;	
			требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;	
		ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:	проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
				составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.
	Умения:		обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
			соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	
Знания:				

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 29/69

		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;
		Выявлять недостатки выполненных ремонтных работ
		Требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности и электробезопасности
	ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	Навыки:
		определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
		Умения:
		давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
		оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		Знания:
		требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Навыки:
		проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		Умения:
		анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 30/69

ВД 4 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	Знания:
		причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;
		Навыки:
		планирования и анализа производственных показателей обработке водных биоресурсов;
		Умения:
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Знания:
		производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;
		Навыки:
		планирования выполнения работ и оказании услуг исполнителями
		Умения:
		планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	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;	
Умения:		
	основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;	
	особенности структуры и функционирования малого предприятия;	
	Навыки:	
	участия в управлении трудовым коллективом	
	Умения:	

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 31/69

		разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		Знания:
		виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Навыки:
		оценивания структурного подразделения по утвержденным показателям качества
		Умения:
		инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ
		оценивать качество выполняемых работ;
		Знания:
		методы планирования, 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	Навыки:
		ведении документации
		Умения:
		оформлять учетно-отсчетную 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	Навыки:
		В выработке мер по оптимизации процессов производства продукции

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 32/69

	производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	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:
	ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Навыки:
		ведении документации установленного образца
		Умения:
		вести документацию установленного образца
		Знания:
		правил первичного документооборота;
		форм учетных документов, порядка и сроков составления отчетности;
		видов и правил заполнения нормативной, технической документации и документов по подтверждению соответствия;
	ПК 5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	Навыки:
		выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
		Умения:
		определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
	ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 33/69

		выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;
		анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;
		осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств
		Знания:
		признаков, позволяющих определять биологический вид сырья;
		видов рыб, морепродуктов, перерабатываемых отходов и их особенностей;
		порядка подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида;
		правил сортировки рыбы по видам и размерам;
		способов и правил мойки рыбы, морепродуктов и льда;
		основных требований, предъявляемых к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов
		правил выгрузки рыбы из судов
	ПК 5.2. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.	Навыки: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
	Умения: определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с	

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 34/69

		периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;
		выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;
		анализировать показатели контроль-но-измерительных приборов технологического оборудования;
		осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами;
		контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств
		Знания:
		признаков, позволяющих определять биологический вид сырья;
		видов рыб, морепродуктов, перерабатываемых отходов и их особенностей;
		порядка подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида;
		порядка загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами;
		правил сортировки рыбы по видам и размерам;
		способов и правил мойки рыбы, морепродуктов и льда;
основных требований, предъявляемых к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;		
Навыки:		
выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов		

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 35/69

	ПК 5.3. Осуществление технологического процесса обработки рыб и морепродуктов.	Умения: выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;
		использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;
		использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;
		проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;
		выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;
		эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;
		анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 36/69

		<p>проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;</p> <p>Знания: основных требований, предъявляемых к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;</p> <p>способов и правил обработки рыбы всех видов рыб;</p> <p>требований, предъявляемых к качеству обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>норм от ходов и потерь при разделке, нормы расхода сырья режимов и параметров технологических процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы;</p> <p>консервирующих свойств соли и тузлука;</p> <p>основных видов и причин брака готовой продукции;</p> <p>устройств и правил эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;</p> <p>правил по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;</p> <p>требований, предъявляемых к качеству сырья, готовой продукции, сортности рыбы</p> <p>требований нормативной и технической на упаковку рыбы и морепродуктов</p>
	<p>ПК 5.4. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»</p>	<p>Навык: организации и осуществления мероприятий по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»</p> <p>Умения: поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»</p>

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 37/69

		<p>обеспечивать безопасные условия труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»</p> <p>контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности</p> <p>Знания: правил охраны труда, пожарной и электробезопасности виды, периодичность и правила оформления инструктажа требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»</p>
ВДд6 Цифровая экономика производственной деятельности	ПК 6.1. Применять инфокоммуникационные технологии в экономике рыбоперерабатывающей промышленности	<p>Навыки: ведения технико-технологической документации с применением цифровых технологий</p> <p>Умения: владеть приемами работы с табличными данными владеть методикой создания эффективных презентаций применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации пользоваться автоматизированными системами делопроизводства</p> <p>Знания: основные методы и средства обработки, хранения передачи и накопления информации назначение, состав, основные характеристики компьютерной и организационной техники основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействие технология поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» основные понятия автоматизированной обработки информации назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем</p>

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 38/69

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
--	-----------------------------------	---	---------------------------------------	---	--

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 39/69

<p>ВД Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ВД Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 1.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"</p>	<p>ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-</p>
--	--	---	---	---	---

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 40/69

				<p>вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>ТФ А/05.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>ТФ А/06.0 4 Выполнение технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
		ПС 22.001 Оператор	ОТФ А Ведение технологического	<i>ТФ А/01.2 Управление технологическим процессом сушки</i>

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 41/69

			тепловых/холодильных установок	процесса сушки твердой и сыпучей продукции в сушильных установках	<i>твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование</i>
				ОТФ В Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	ТФ В/01.2 Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование ТФ В/02.2 Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы
			ПК 1.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 42/69

			аквакультуры	и объектов аквакультуры в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ А/02.5 Проведение точностных испытаний простого технологического оборудования механосборочного производства ТФ А/04.5 Методическое обеспечение эксплуатации и ремонта простого технологического оборудования механосборочного производства
	ПК 1.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 43/69

			продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ВД 02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 44/69

		ПК 2.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ПК 2.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и	С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 45/69

				объектов аквакультуры	объектов аквакультуры
		ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	ПС 15.011 "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры"	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ВД 03 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	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и	

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 46/69

					специализированных пищевых продуктов
		ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 47/69

				изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 48/69

					пищевых продуктов ТФ В/02.4Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и	ОТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 49/69

				специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ВД 04 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.	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФД Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции	

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 50/69

			специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и	ОТФ Д Организационно-технологическое обеспечение производства	ТФ Д /03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 51/69

		исполнителями.	объектов аквакультуры	продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ПК 4.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОТФ Е Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ Е/01.7 Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОТФ Д Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ Д /03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 52/69

					и объектов аквакультуры
		ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ВД по запросу работодателя	ВД 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	ПС 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства охлажденной, замороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 53/69

					<p>соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>ТФ А/05.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
--	--	--	--	--	---

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 54/69

					ТФ А/06.0 4 Выполнение технологических операций производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
--	--	--	--	--	---

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП –П по специальности: 35.02.10 Обработка водных биоресурсов:

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 63/69

5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1.	ПМд.06 Цифровая экономика в профессиональной деятельности	36	работодатель	ООО «Рыбзавод «За Родину»
2.	ПП.01.01 Производственная практика	432	работодатель	
3.	ПП.02.01 Производственная практика	36	работодатель	
4.	ПП.03.01 Производственная практика	72	работодатель	
5.	ПП.04.01 Производственная практика	36	работодатель	
6.	УП.05.01 Учебная практика	72	работодатель	
Итого		684		

5.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

5.4. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах предприятий реального сектора, в том числе на ООО «Рыбзавод «За Родину», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на втором и третьем курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях на рабочих местах ООО «Рыбзавод «За Родину» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 65/69

5.5. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы).

6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе приведено на сайте <https://klgtu.ru/sveden/objects/>

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;
Иностранного языка в профессиональной деятельности;
Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Экологических основ природопользования;
Технологий обработки водных биоресурсов;
Метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
Математических и естественнонаучных дисциплин;
Инженерной графики;
Биохимии сырья водного происхождения;
Основ технических знаний;

Лаборатории:

Промысловой ихтиологии;
Аналитической химии;
Физической и коллоидной химии;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов;

Площадка:

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 66/69

Площадка обработки водных биоресурсов
Спортивный комплекс²

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен на сайте <https://klgtu.ru/sveden/objects/>.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии по всем дисциплинам и МДК учебного плана с использованием платформы do.kmrk

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 15 Рыбоводство и рыболовство; 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Рыбзавод «За Родину», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

МО-35 02 10-ППССЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ППССЗ по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.1	С. 67/69

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».