



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

УТВЕРЖДАЮ
Ректор университета
_____ В.А. Волкогон

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

На базе основного общего образования


Квалификация выпускника
Техник-технолог

МО-35.02.10 ПССЗ

ВЕРСИЯ V.1

Программа разработана 2023

КАЛИНИНГРАД

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 2/75

Программа рассмотрена и одобрена ученым советом университета
протокол № 06 от «21» июня 2023 г.



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

На базе основного общего образования


Квалификация выпускника
Техник-технолог

МО-35.02.10 ППССЗ

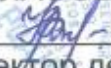
ВЕРСИЯ V.1

Программа разработана 2023

КАЛИНИНГРАД

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 4/75



СОГЛАСОВАНО

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


Программа рассмотрена и одобрена педагогическим советом колледжа
протокол № 4 от 19 июня 2023 г.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 5/75

Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (далее ООП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее –ООП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 13.07.2021г. № 443.

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

ООП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 6/75

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	7
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	9
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
4.1. <i>Общие компетенции.....</i>	<i>10</i>
4.2. <i>Профессиональные компетенции.....</i>	<i>14</i>
Раздел 5. Структура образовательной программы	44
5.1. <i>План обучения на предприятии (на рабочем месте).....</i>	<i>44</i>
5.2. <i>Рабочая программа воспитания</i>	<i>55</i>
5.3. <i>Календарный план воспитательной работы.....</i>	<i>55</i>
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	55
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....</i>	<i>55</i>
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....</i>	<i>72</i>
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся</i>	<i>73</i>
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся.....</i>	<i>74</i>
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	<i>74</i>
6.6. <i>Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....</i>	<i>74</i>
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	75

- Приложение 1 Модель компетенций выпускника**
- Приложение 2 Программы профессиональных модулей**
- Приложение 3 Программы учебных дисциплин**
- Приложение 4 Рабочая программа воспитания**
- Приложение 5 Оценочные материалы для ГИА**

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 7/75

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ООП-П по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 13.07.2021 г. N 443 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ООП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП-П:

Общие:

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

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. №732 «О внесении изменений в федеральный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413»;


– Приказом Министерства просвещения РФ от 13.07.2021 443 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»»;

– Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776)

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 г. №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 8/75

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 октября 2020 г. № 712н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н «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»;

Со стороны образовательной организации:

– распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– 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.

– Инструкция по оформлению учебной и учебно-методической документации.

– Инструкция по разработке и оформлению учебно-методического комплекса учебной дисциплины (профессионального модуля).

– Инструкция по разработке и оформлению фонда оценочных средств (ФОС).


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

Со стороны работодателя:

– локальные акты: направленные на обучение, практику, результат освоения образовательной программы, должностные инструкции по профилю обучения, устав предприятия

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 9/75

ОПП-П – основная образовательная программа «Профессионалитет»;
ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ЛР – личностные результаты;
ПС – профессиональный стандарт,
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ТФ – трудовая функция;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;
ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П – профессиональный цикл;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «техник-технолог».

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды 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;

Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов;

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Получение образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 2988 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 1 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4464 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 10/75

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации :

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД1 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПМ.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
ВД2 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
ВД3 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ВД4 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
ВД5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем (<i>формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО</i>)	
ВДдб Цифровая экономика в профессиональной деятельности	ПМд.06 Цифровая экономика в профессиональной деятельности

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы


4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

	применительно к различным контекстам	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
Зо 03.07	кредитные банковские продукты		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей специальности- Организация перевозок и управление на транспорте (по видам);
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности- Организация перевозок и управление на транспорте (по видам);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности- Организация перевозок и управление на транспорте (по видам), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	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	Уо 08.01	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности- Организация перевозок и управление на транспорте (по видам);
		Зо 08.01	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 14/75

			Организация перевозок и управление на транспорте (по видам);
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД1 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	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.01	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;

		У 1.1.02	рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		У 1.1.03	определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
		У 1.1.04	пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов;
		У 1.1.05	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		У 1.1.06	выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;
		У 1.1.07	выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения.
		З 1.1.01	Знания: основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.02	принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;
		З 1.1.03	прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой

			продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.04	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.05	основные технологические операции производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.06	сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.07	методику технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.08	виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;
		З 1.1.09	режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.1.10	правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;
	ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.01	Умения: соблюдать правила эксплуатации

			технологического оборудования и производственных линий;
		У 1.2.02	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;
		У 1.2.03	оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования.
		З 1.2.01	Знания: режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		З 1.2.02	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;
		З 1.2.03	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при

			эксплуатации технологического оборудования;
		З 1.2.04	методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов
	ПК1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Н 1.3.01	Навыки/практический опыт: выполнении санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		Н 1.3.02	определении с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 1.3.03	ведении учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.
		У 1.3.01	Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
		У 1.3.02	проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;

	У 1.3.03	оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;
	У 1.3.04	вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
	У 1.3.05	выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
	У 1.3.06	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов
	З 1.3.01	Знания: методы, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;
	З 1.3.02	документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;
	З 1.3.03	систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов .
ПК 1.4. Определять качество сырья,	Н 1.4.01	Навыки/практический опыт: определении качества сырья,

	полуфабрикатов и готовой продукции		материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами
		У 1.4.01	Умения: давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов;
		У 1.4.02	оформлять документы, подтверждающие качество пищевой продукции из водных биоресурсов.
		З 1.4.01	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;
		З 1.4.02	требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании
	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Н 1.5.01	Навыки/практический опыт: проведении анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

		У 1.5.01	Умения: давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов.
		З 1.5.01	Знания: причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов.
	ПК 1.6. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Н 1.6.01	Навыки/практический опыт: организации и осуществления мероприятий по охране труда при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
		У 1.6.01	Умения: поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
		У 1.6.02	обеспечивать безопасные условия труда при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
		У 1.6.03	контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности
		З 1.6.01	Знания: правил охраны труда, пожарной и электробезопасности
		З 1.6.02	виды, периодичность и правила оформления инструктажа

		3 1.6.03	требования охраны труда при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ВД2 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	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: организации выполнения и выполнении технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
		У 2.1.01	Умения: планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;
		У 2.1.02	рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		У 2.1.03	определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
		У 2.1.04	пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		3 2.1.01	Знания: значение и перспективы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

		3 2.1.02	классификация способов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и их сравнительная характеристика;
		3 2.1.03	основные технологические процессы производства 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.	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		У 2.2.01	Умения: соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
		У 2.2.02;	осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;
		У 2.2.03	производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
		3 2.2.01	Знания: назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию оборудования технологических линий по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		3 2.2.02	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при

			эксплуатации технологического оборудования.
	ПК2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Н 2.3.01	Навыки/практический опыт: проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
		Н 2.3.02	определении с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 2.3.03	ведении учетно-отчетной документации производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
		У 2.3.01	Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		У 2.3.02	проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;
		У 2.3.03	оформлять документы в области контроля качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		У 2.3.04	вести производственный документооборот по технологическому процессу производства

			кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		У 2.3.05	выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;
		У 2.3.06	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
		З 2.3.01	Знания: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		З 2.3.02	правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
		З 2.3.03	типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		З 2.3.04	система управления качеством и безопасностью кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Н 2.4.01	Навыки/практический опыт: проведении 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;
		У 2.4.01	Умения: давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов.
		З 2.4.01	Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		З 2.4.02	требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		З 2.4.03	оформление документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Н 2.5. 01	Навыки/практический опыт: проведении анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
		У 2.5.01	Умения: анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества;
		У 2.5.02	проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и

			технической продукции из водных биоресурсов.
		З 2.5.01	Знания: причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
		З 2.5.02	пороки кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и способы их предупреждения;
		З 2.5.03	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
	ПК2.6. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	Н 2.6.01	Навыки/практический опыт: организации и осуществления мероприятий по охране труда при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
		У 2.6.01	Умения: поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
		У 2.6.02	обеспечивать безопасные условия труда при

			производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
		У 2.6.03	контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности
		З 2.6.01	Знания: правил охраны труда, пожарной и электробезопасности
		З 2.6.02	виды, периодичность и правила оформления инструктажа
		З 2.6.03	требования охраны труда при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ВДЗ 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	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: организации выполнения и выполнении технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
		У 3.1.01	Умения: планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		У 3.1.02	выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		У 3.1.03	пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		У 3.1.04	взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;

		У 3.1.05	готовить сырье к кулинарной обработке;
		У 3.1.06	разделять рыбу и беспозвоночных; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов;
		У 3.1.07	составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;
		З 3.1.01	Знания: основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		З 3.1.02	значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		З 3.1.03	правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
		З 3.1.04	правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		З 3.1.05	сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
		З 3.1.06	режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
		З 3.1.07	требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;
ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое	ПК 3.2.	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: выполнении основных ручных и механизированных

	оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.		технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
		У 3.2.01	Умения: готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		У 3.2.02	соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.
		З 3.2.01	Знания: устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
		З 3.2.02	требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
	ПК3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
		Н 3.3.02.	составлении инструкции по контролю качества на определенной технологической операции
		У 3.3.01	Умения: обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		У 3.3.02	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.
		З 3.3.01	Знания: система управления качеством и безопасностью

			кулинарной продукции из водных био-ресурсов из водных биоресурсов;
		З 3.3.02	методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и без-опасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производ-ственных практик
	ПК3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	Н 3.4.01	Навыки/практический опыт: определении качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
		У 3.4.01	Умения: давать заключение о качестве сырья для производства полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
		У 3.4.02	оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов
		З 3.4.01	Знания: требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		З 3.4.02	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.	Н 3.5. 01

			выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
		У 3.5.01	Умения: анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;
		З 3.5.01	Знания: причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов
	ПК 3.6. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов	Н 3.6.01	Навыки/практический опыт: организации и осуществления мероприятий по охране труда при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов
		У 3.6.01	Умения: поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов
		У 3.6.02	обеспечивать безопасные условия труда при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов
		У 3.6.03	контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности
		З 3.6.01	Знания: правил охраны труда, пожарной и электробезопасности
		З 3.6.02	виды, периодичность и правила оформления инструктажа

		3 3.6.03	требования охраны труда при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов
ВД4 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	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: планировании и анализе производственных показателей по обработке водных биоресурсов
		УК 4.1.01	Умения: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов
		З 4.1.01	Знания: производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт: планирования выполнения работ и оказании услуг исполнителями
		У 4.2.01	Умения: планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия
		З 4.2.01	Знания: маркетинг и товарную политику пищевой организации;
		З 4.2.02	организацию и управление пищевой организацией;
		З 4.2.03	структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
		З 4.2.04	характер взаимодействия с другими подразделениями;
		З 4.2.05	функциональные обязанности работников и руководителей;
З 4.2.06	основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;		

		З 4.2.07	особенности структуры и функционирования малого предприятия;
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: участия в управлении трудовым коллективом
		У 4.3.01	Умения: разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		З 4.3.01	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	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: оценивания структурного подразделения по утвержденным показателям качества
		У 4.4.01	Умения: инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
		З 4.4.01	Знания: методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
		З 4.4.02	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	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: ведении документации
		У 4.5.01	Умения: оформлять учетно-отчетную документацию
З 4.5.01		Знания: законодательная и нормативная база по производству и реализации продукции из водных биоресурсов;	

		З 4.5.02	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;
		З 4.5.03	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	У 4.6.01	Умения: разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества;
		У 4.6.02	разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы менеджмента качества;
		У 4.6.03	устанавливать корректирующие действия по возможным отклонениям;
		У 4.6.04	разрабатывать план и составлять отчетность по проведению внутренних аудитов системы менеджмента качества
		З 4.6.01	Знания: системы менеджмента качества;
		ПК 4.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Н 4.7.01
	У 4.7.01		Умения: вести документацию установленного образца

		3 4.7.01	Знания: правил первичного документооборота;
		3 4.7.02	форм учетных документов, порядка и сроков составления отчетности;
		3 4.7.03	видов и правил заполнения нормативной, технической документации и документов по подтверждению соответствия;
		3 4.7.04	содержания и правил заполнения технологических журналов учета и контроля производства
ВД5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	Н 5.1.01	Навыки/практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
		У 5.1.01	Умения: определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
		У 5.1.02	проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;
		У 5.1.03	выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		У 5.1.04	эксплуатировать технологическое

			оборудование в соответствии с его назначением;
		У 5.1.05	анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;
		У 5.1.06	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
		З 5.1.01	Знания: признаков, позволяющих определять биологический вид сырья;
		З 5.1.02	пидов рыб, морепродуктов, перерабатываемых отходов и их особенностей;
		З 5.1.03	порядка подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида;
		З 5.1.04	порядка загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами;
		З 5.1.05	правил сортировки рыбы по видам и размерам;
		З 5.1.06	способов и правил мойки рыбы, морепродуктов и льда;
		З 5.1.07	основных требований, предъявляемых к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов
		З 5.1.08	правил выгрузки рыбы из судов

	ПК 5.2. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.	Н 5.2.01	Навыки/практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
		У 5.2.01	Умения: определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
		У 5.2.02	проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;
		У 5.2.03	выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		У 5.2.04	эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;
		У 5.2.05	анализировать показатели контроль-но-измерительных приборов технологического оборудования;
		У 5.2.06	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
		З 5.2.01	Знания: признаков, позволяющих определять биологический вид сырья;
		З 5.2.02	видов рыб, морепродуктов, перерабатываемых отходов и их особенностей;
		З 5.2.03	порядка подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида;
		З 5.2.04	порядка загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами;
		З 5.2.05	правил сортировки рыбы по видам и размерам;
		З 5.2.06	способов и правил мойки рыбы, морепродуктов и льда;
		З 5.2.07	основных требований, предъявляемых к качеству сырья, полуфабрикатов, мате-риалов;
	ПК 5.3. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов.	Н 5.3.01	Навыки/практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
		У 5.3.01	Умения: выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;
		У 5.13.02	осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания,

			размораживания рыбы и морепродуктов;
		У 5.3.03	определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;
		У 5.3.04	использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;
		У 5.3.05	использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;
		У 5.3.06	проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;
		У 5.3.07	выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;
		У 5.3.08	эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;
		У 5.3.09	анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;
		У 5.3.10	проводить корректирующие действия

			в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;
		3 5.3.01	Знания: основных требований, предъявляемых к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;
		3 5.3.02	способов и правил обработки рыбы всех видов рыб;
		3 5.3.03	требований, предъявляемых к качеству обработки рыбы и морепродуктов;
		3 5.3.04	норм отходов и потерь при разделке, нормы расхода сырья
		3 5.3.06	режимов и параметров технологических процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы;
		3 5.3.07	консервирующих свойств соли и тузлука;
		3 5.3.08	основных видов и причин брака готовой продукции;
		3 5.3.09	устройств и правил эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;
		3 5.3.10	правил по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;
		3 5.3.11	требований, предъявляемых к качеству сырья, готовой продукции, сортности рыбы
		3 5.3.12	требований нормативной и технической на упаковку рыбы и морепродуктов
	ПК 5.4. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении	Н 5.4.01	Навыки/практический опыт: организации и осуществления мероприятий по охране

	работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»		труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»
		У 5.4.01	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»
		У 5.4.02	обеспечивать безопасные условия труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»
		У 5.4.03	контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности
		З 5.4.01	Знания: правил охраны труда, пожарной и электробезопасности
		З 5.4.02	виды, периодичность и правила оформления инструктажа
		З 5.4.03	требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»
		ВДдб Цифровая экономика производственной деятельности	ПК 6.1. Применять инфокоммуникационные технологии в экономике рыбоперерабатывающей промышленности
У 6.1.01	владеть приемами работы с табличными данными		
У 6.1.02	владеть методикой создания эффективных презентаций		


		У 6.1.03	владеть приемами работы с электронной почтой и телеконференциями
		У 6.1.04	применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации
		У 6.1.05	пользоваться автоматизированными системами делопроизводства
		З 6.1 0 1	основные методы и средства обработки, хранения передачи и накопления информации
		З 6.1 0 2	назначение, состав, основные характеристики компьютерной и организационной техники
		З 6.1 0 3	основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия
		З 6.1 0 4	технология поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
		З 6.1 0 5	основные понятия автоматизированной обработки информации
		З 6.1 0 6	назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем

Раздел 5. Структура образовательной программы


5.1. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
1	<p>Учебная практика</p> <p>– Подготовка оборудования и материалов, средств измерения и контроля, необходимых для изготовления и ремонта различных орудий промышленного рыболовства;</p> <p>– Выполнение технологических операций по изготовлению орудий промышленного рыболовства вручную и механизированным способом;</p> <p>– Выполнение различных видов ремонта орудий промышленного рыболовства</p>	УП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01-ОК 09 ПК5.1- ПК5.8	72	4	Мастерские; суда, находящиеся в эксплуатации; суда, выведенные из эксплуатации	Ответственный от образовательной организации, ответственный от организации
2	<p>Учебная практика</p> <p>– Изготовление и ремонт орудий</p>	УП.03	Изготовление и ремонт орудий	ОК 01-ОК 09	72	5	Мастерские; суда, находящиеся в	Ответственный от образовательной

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 45/75

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	промышленного рыболовства – Изготовление и ремонт орудий промышленного рыболовства вручную		промышленного рыболовства	ПК3.1-ПК3.7			эксплуатации; суда, выведенные из эксплуатации	организации, ответственный от организации
3	Производственная практика – Изготовление и ремонт орудий промышленного рыболовства – Изготовление и ремонт орудий промышленного рыболовства вручную и на различном оборудовании – Подготовка к работе нитевидных и сетевидных материалов, инструментов и приспособлений; – Вязка сетных деталей различных геометрических форм; – Выкраивание сетных деталей различных геометрических форм;	ПП.03	Изготовление и ремонт орудий промышленного рыболовства	ОК 01-ОК 09 ПК3.1-ПК3.7	108	6	Мастерские; суда, находящиеся в эксплуатации; суда, выведенные из эксплуатации	Ответственный от образовательной организации, ответственный от организации

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 46/75


№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	<ul style="list-style-type: none"> – Соединение сетных деталей между собой и их посадка на подборы; – Крепление топенантов и пожилин; – Выполнение различных видов такелажных работ; – Крепление деталей оснастки. 							
4	<p>Производственная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> – Участие в планировании и анализе производственных показателей организации и структурного подразделения в области промышленного рыболовства; – Участие в управлении первичным трудовым коллективом; – Ведения документации установленного образца. 	ПП.04	Управление работами по промышленному лову гидробионтов	ОК 01-ОК 09 ПК4.1-ПК4.6	36	6	Мастерские; суда, находящиеся в эксплуатации; суда, выведенные из эксплуатации	Ответственный от образовательной организации, ответственный от организации
5	Производственная практика	ПП.01	Расчет деталей и узлов орудий лова,	ОК 01-ОК 09	216	7	Мастерские; суда, находящиеся в	Ответственный от образовательной

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 47/75

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	<ul style="list-style-type: none"> – Расчет фиктивной и затененной площадей сетного полотна; – Расчет материальной части орудий промышленного рыболовства; – Расчет массы сетного полотна способом «по фиктивной площади»; – Внешние силы, действующие на орудия промышленного рыболовства; – Расчет подъемной и потопляющих сил орудий лова, находящихся в статическом равновесии; – Расчет сопротивления различных деталей орудий лова, находящихся в динамическом равновесии; – Расчет ставных, плавных и дрейфтерных сетей; – Расчет конструктивных 		промышленных машин и	ПК1.1-ПК1.4			эксплуатации; суда, выведенные из эксплуатации	организации, ответственный от организации


№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	параметров сетной части ставной сети; – Расчет необходимого количества деталей оснастки (плава и груза) для вооружения ставной сети; – Расчет элементов дрейфтерного порядка; – Расчет закидных неводов; – Расчет кошельковых неводов; – Расчет габаритных размеров кошелькового невода; – Определение запаса плавучести секции кошелькового невода; – Определение параметров донного трала при его настройке; – Определение параметров разноглубинного трала при его настройке; – Расчет агрегатного сопротивления разноглубинного трала.							

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 49/75


№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
6	<p>Производственная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> – Эксплуатация тралов; – Выполнение технологических процессов лова донными тралами рыбных объектов. Особенности вооружения и настройки тралов; – Выполнение технологических процессов лова донными тралами головоногих моллюсков. Особенности вооружения и настройки тралов; – Выполнение технологических процессов лова донными тралами глубоководной креветки. Особенности вооружения и настройки тралов; – Выполнение технологических процессов лова донными тралами креветки с применением «тангонов». 	ПП.02	Эксплуатация промысловых комплексов	ОК 01-ОК 09 ПК2.1-ПК2.4	324	6-7	Мастерские; суда, находящиеся в эксплуатации; суда, выведенные из эксплуатации	Ответственный от образовательной организации, ответственный от организации

*Документ управляется программными средствами I-С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в I-С Колледж*

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	Особенности вооружения и настройки тралов; – Определение площади облова донным тралом; – Выполнение технологических процессов лова разноглубинными тралами рыбных объектов. Особенности вооружения и настройки тралов; – Выполнение технологических процессов лова разноглубинными тралами по близнецовой схеме. Особенности вооружения и настройки тралов; – Вооружение и настройка донных траловых досок на угол атаки, крена и дифферента; – Вооружение и настройка пелагических и универсальных траловых досок на угол атаки, крена и дифферента;							

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 51/75

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	– Вооружение и настройка и гибкого гидродинамического устройства разноглубинного трала.							
7	<p>Производственная практика (ПДП)</p> <p>– Ознакомление с документацией по изготовлению и постройке орудий лова;</p> <p>– Разработка технологической карты по изготовлению и ремонту орудий лова;</p> <p>– Подготовка сетного полотна, ниток, канатов, инструмента, механизмов и приспособлений к работе;</p> <p>– Такелажные работы: разметка канатов, изготовление огонов и сплесней;</p> <p>– Изготовление деталей остропки орудий лова;</p> <p>– Кройка сетного полотна;</p>	ПДП		<p>ОК 01-ОК 09</p> <p>ПК1.1- ПК1.4</p> <p>ПК2.1- ПК2.4</p> <p>ПК3.1- ПК3.7</p> <p>ПК4.1- ПК4.6</p>	144			

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 52/75

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	<ul style="list-style-type: none"> – Соединение сетных полотен; – Соединение деталей орудий лова; – Остропка орудий лова; – Укладка орудия лова на палубе или трюме; – Ремонт сетного полотна “одной ниткой” и “вставкой” при малых и больших порывах; – Ремонт остропки орудия лова. Ремонт канатных элементов; – Замена оснастки орудия лова; – “Агрегатный” ремонт орудия лова; – Растакелажка орудия лова; – Проведение расчетов деталей и узлов при изготовлении и ремонте орудий промышленного рыболовства; 							

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 53/75

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
	<ul style="list-style-type: none"> – Распаковка, укладка или намотка на сетные барабаны; – Изготовление элементов вооружения; – Вооружение орудия лова; – Настройка орудия лова; – Работа с орудиями лова, промысловыми машинами и механизмами; – Изучение инструкции по охране труда, техники безопасности и пожарной безопасности; – Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей; – Расчет норм времени для определенных видов работ; – Оформление рейсовых отчетов; – Отчетов использования материалов; 							

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППСЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 54/75

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	<i>Ответственный от предприятия (при необходимости)</i>
		Код	Название					
	<ul style="list-style-type: none"> – Отчетов выполнения планов вылова и рейсовых планов судна; – Заполнение табеля учета времени; – Расчет норм времени для определенных видов работ. 							

5.2. Рабочая программа воспитания

5.2.1. Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.2.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.3. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 56/75

Лаборатории:

промышленной ихтиологии;
аналитической химии;
физической и коллоидной химии;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов

Площадка:

Площадка обработки водных биоресурсов

Спортивный комплекс

спортивный зал

Залы:

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


6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000х3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 57/75

1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000х3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbm/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Кабинет «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 58/75

2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно - маркерная. Габаритные размеры не менее 1000x2000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	Специализированное ПО	Специализированное ПО: AutoCaD, 1 С: Предприятие и др. Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	роутер	Двухдиапазонный гигабитный, до 867 Мбит/с на 5 ГГц + до 300 Мбит/с на 2,4 ГГц, поддержка стандартов 802.11ac/a/b/g/n
3	Мышь для компьютера	мышь для компьютера проводная
4	Аптечка	набор для оказания первой медицинской помощи
5	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».


№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000x3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 59/75

1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины, плакаты по военной подготовке

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000х3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 60/75

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины
---	-------------------	--

Кабинет «Технологий обработки водных биоресурсов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)

Основное оборудование

1	Компьютерный стол	не менее 120x60 см (ШxГ)
2	Офисный стул	рассчитанные на вес не менее 100 кг.
3	Запираемый шкафчик	не менее 10 запираемых ящиков (ШxГxВ) 400x500x500
4	Парты	По количеству обучающихся
5	Стулья	По количеству обучающихся

Дополнительное оборудование

1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
---	---------	---

II Технические средства

Основное оборудование

1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4

Дополнительное оборудование

1	Сетевой фильтр	6 розеток
2	роутер	Двухдиапазонный гигабитный, до 867 Мбит/с на 5 ГГц + до 300 Мбит/с на 2,4 ГГц, поддержка стандартов 802.11ac/a/b/g/n
3	Мышь для компьютера	мышь для компьютера проводная
4	Аптечка	набор для оказания первой медицинской помощи при порезах и термических ожогах
5	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

1	Комплект электронных учебно-наглядных пособий	
---	---	--


Кабинет «Метрологии, стандартизации и подтверждения качества».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

I Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование


1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШxГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШxГ не менее 510*475мм)
---	-----------------------------	---

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 61/75

2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000x3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Кабинет «Математических и естественнонаучных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000x3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 62/75


		Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Кабинет «Инженерной графики».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000х3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины
2	Набор моделей	Трехмерные модели деталей и механизмов

Кабинет «Биохимии сырья водного происхождения»


№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 63/75

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000х3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
2	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
3	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов дисциплины

Кабинет «Основ технических знаний»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Офисный стол (ШхГ не менее 800*600мм), офисный стул (ШхГ не менее 510*475мм)
2	Посадочные места по количеству обучающихся	Ученические парты и стулья, рассчитанные на ростовую группу 7
Дополнительное оборудование		
1	Вешалка	штанга на колесах, с крючками (не менее 20 крючков)
2	Доска настенная	Доска магнитно-меловая трехсекционная. Габаритные размеры 1000х3000 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Оборудование согласно темам разделов учебной дисциплины	
2	Компьютер в комплектации	Процессор не менее 4-х ядер, базовая частота не менее 3,6 ГГц/Память не менее 16Gb/Диск SSD

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 64/75

		не менее 480Gb /Блок питания не менее 450W /kbn/black Монитор не менее 23.8"
3	ПО	Стандартный пакет офиса ОС Microsoft.
4	МФУ	"принтер/сканер/копир Тип печати ч/б Технология печати струйная Размещение настольный принтер Максимальный формат А4
Дополнительное оборудование		
1	Сетевой фильтр	4 розетки
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекисл. ОУ-1 или аналог
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	Плакаты по теоретическим темам разделов учебной дисциплины


6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

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

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Промысловой ихтиологии»


№	Наименование оборудования	Техническое описание
II Технические средства		
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Набор для оказания первой медицинской помощи
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекислекислотный
3	Комплект спецодежды	Халат, шапочка
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Оптическая техника	микроскопы, бинокляры, лупы
2	Холодильный шкаф	Температурный режим: от 0 до 6°C; Объем: не менее 300 л;
3	Сушильный шкаф	Объем камеры л: не менее 30 Нагрев, °C: от комнатной +10 до 300
4	Термостат	диапазон температур, °C — от +25 выше комнатной до +40; точность поддержания температуры, °C — ±1
5	pH-метр	Диапазон измерений - pH 0-14; активность, ед. рХ (pH)
6	Столбы лабораторные	Длина, мм: 1200; Глубина, мм: 600; Высота, мм: 850 1 ящик, 2 брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт)
Дополнительное оборудование		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 65/75

1	комплект лабораторных принадлежностей, инвентаря и посуды	
2	комплект реактивов и расходных материалов	
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия и материалы	наборы образцов препаратов; комплект фиксированных и влажных препаратов и коллекций рыб и гидробионтов; комплект микропрепаратов и влажных препаратов возбудителей болезней; комплект схем, карт и плакатов

Лаборатория «Аналитической химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Технические средства		
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Набор для оказания первой медицинской помощи при химических и термических ожогах
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекислотный
3	Комплект спецодежды	Халат, шапочка
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол лабораторный электрофицированный	Длина, мм: 1200; Глубина, мм: 600; Высота, мм: 850 1 ящик, 2 брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт)
2	Стол для титрования	Длина, мм: 1200; Глубина, мм: 600; Высота, мм: 900(1800) подсветка, выключатель, две брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт)
3	Спектрофотометр	Спектральный диапазон, нм: от 315 до 1050 Оптическая схема: однолучевая; монохроматор Диапазон измерений спектральных коэффициентов направленного пропускания, %: от 0, 1 до 99 Диапазон показаний спектральных коэффициентов направленного пропускания, %: от 0 до 200
4	Весы аналитические	Наибольший предел взвешивания (НПВ): 220 г Наименьший предел взвешивания (НмПВ): 0.01 г Цена деления (d): 0.0001 г Размер платформы: не менее Ø80 мм
5	Дистиллятор	Производительность, л/час: не менее 5 Мощность нагревательного элемента, кВт: 4,5 Габариты, мм: не более 240x300x720
6	Шкаф сушильный	Объем камеры л: не менее 30 Нагрев, °С: от комнатной +10 до 300

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 66/75

		Размер камеры общий (ШхГхВ), мм: 310х310х310 Размер камеры полезный (ШхГхВ), мм: 280х290х310
7	Стол-мойка	Длина, мм: 800; Глубина, мм: 630; Высота, мм: 900(1400) сушильный стеллаж опорный с 32 колбодержателями
8	Шкаф вытяжной	Длина, мм: 1232; Глубина, мм: 925; Высота, мм: 2100 - две брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт) - "
Дополнительное оборудование		
1	Лабораторная посуда	Материал – стекло пробирки, колбы, мерные цилиндры и пр.
2	Комплект реактивов и расходных материалов	Зависит от проводимых лабораторных исследований
3	Шкаф для химических реактивов	ширина не более 600 мм, металлический каркас с порошковым покрытием
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия .	Плакаты, таблицы

Лаборатория «Физической и коллоидной химии»


№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Технические средства		
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Набор для оказания первой медицинской помощи при химических и термических ожогах
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекислекислотный
3	Комплект спецодежды	Халат, шапочка
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол лабораторный электрофицированный	Длина, мм: 1200; Глубина, мм: 600; Высота, мм: 850 1 ящик, 2 брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт)
2	Стол для титрования	Длина, мм: 1200; Глубина, мм: 600; Высота, мм: 900(1800) подсветка, выключатель, две брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт)
3	фотоэлектроколориметр	Диапазон длин волн, нм - 315 - 990. Выделяемый спектральный интервал, нм, не более - 7 Диапазон измерений: коэффициентов пропускания - 1 - 100 оптической плотности, Б -- 0-2 Диапазон показаний: коэффициента пропускания, %.- 0,1 - 100 оптической плотности, Б.- 0-3

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 67/75

		концентрации, единиц концентрации. - 0,001 - 9999 Рабочая длина кювет, мм.- 1,3,5, 10,20,30,50, 100
4	поляриметр	Диапазон угла вращения, град 0 - 360 Основная погрешность поляриметра в диапазоне измерений - 35° - 0 - + 35°, не более 0,04 Чувствительность поляриметра, град 0,04 Объем кювет, мл, не более 5; 8; 10; 20
5	рефрактометр	Индекс рефракции: (nD) 1,3000—1,7100
6	pH-метр	Диапазон измерения pH, ед. pH 0...14
7	Весы аналитические	Наибольший предел взвешивания (НПВ): 220 г Наименьший предел взвешивания (НмПВ): 0.01 г Цена деления (d): 0.0001 г Размер платформы: не менее Ø80 мм
8	Стол-мойка	Длина, мм: 800; Глубина, мм: 630; Высота, мм: 900(1400) сушильный стеллаж опорный с 32 колбодержателями
9	Шкаф вытяжной	Длина, мм: 1232; Глубина, мм: 925; Высота, мм: 2100 - две брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт) - "
Дополнительное оборудование		
1	Лабораторная посуда	Материал – стекло пробирки, колбы, мерные цилиндры и пр; ареометры, термометры
2	Комплект реактивов и расходных материалов	Зависит от проводимых лабораторных исследований
3	Шкаф для химических реактивов	ширина не более 600 мм, металлический каркас с порошковым покрытием
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия .	Плакаты, таблицы

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Технические средства		
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Набор для оказания первой медицинской помощи при химических и термических ожогах
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекислекислотный
3	Комплект спецодежды	Халат, шапочка
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Микроскоп	Увеличение микроскопа, крат 40 - 1000
2	Термостат	диапазон температур, °С — от +25 выше комнатной до +40; точность поддержания температуры, °С — ±1;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 69/75


4	Весы аналитические	Наибольший предел взвешивания (НПВ): 220 г Наименьший предел взвешивания (НмПВ): 0.01 г Цена деления (d): 0.0001 г Размер платформы: не менее Ø80 мм
5	Дистиллятор	Производительность, л/час: не менее 5 Мощность нагревательного элемента, кВт: 4,5 Габариты, мм: не более 240x300x720
6	Шкаф сушильный	Объем камеры л: не менее 30 Нагрев, °С: от комнатной +10 до 300 Размер камеры общий (ШxГxВ), мм: 310x310x310 Размер камеры полезный (ШxГxВ), мм: 280x290x310 Мощность кВт: 0,8 Габаритные размеры, мм: 460x510x700 Масса, кг: 33
7	Стол-мойка	Длина, мм: 800; Глубина, мм: 630; Высота, мм: 900(1400) сушильный стеллаж опорный с 32 колбодержателями
8	Шкаф вытяжной для нагрев. печей и сушильных шкафов	Длина, мм: 1232; Глубина, мм: 925; Высота, мм: 2100 - две брызгозащищенные розетки с крышкой (IP20 1,5кВт) - "
Дополнительное оборудование		
1	Лабораторная посуда	Материал – стекло пробирки, колбы, мерные цилиндры и пр.
2	Комплект реактивов и расходных материалов	Зависит от проводимых лабораторных исследований
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия .	Плакаты, таблицы

6.1.2.4. Оснащение площадки

Площадка обработки водных биоресурсов:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
II Технические средства		
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	набор для оказания первой медицинской помощи при порезах и термических ожогах
2	Огнетушитель	Огнетушитель углекислотный
3	Санитайзер	Объем не менее 1.5 л, дезраствор
4	Комплект спецодежды	Перчатки одноразовые латексные, перчатки рабочие трикотажные, фартуки одноразовые, шапочки одноразовые, комбинезон, халат одноразовый, сапоги резиновые
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол для сбора отходов	Габаритные размеры: 600x500x870 мм

2	Ванна моечная двухсекционная	Размер мойки, мм: 700x700x450 Полка: Решетка Габаритные размеры: 1560x800x850
3	Мойка с трапом для мойки крупногабаритного инвентаря	габаритные размеры: 1500x1500x400 мм
4	Стеллаж кухонный с перфорированными полками	Количество полок: 4 Ширина, мм: 1 200 Глубина, мм: 600 Высота, мм: 1 800
5	Стеллаж со сплошными полками	Габаритные размеры: 1200x600x1600 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь
6	Весы предел взвешивания до 3 кг	Напряжение 220 В; Диапазон взвешивания от 0,11 до 3 кг; Платформа не менее 150x150 мм
7	Весы – предел взвешивания до 60 кг	НПВ: 60 кг Точность до 200 г Платформа не менее 400x500 мм
8	Шкаф холодильный	Температурный режим: от 0 до 6°C; Объем: не менее 1000 л; Охлаждение: динамическое
9	Ларь морозильный	Полезный объем не менее 580 л; Температура: минус 25°C...минус 12°C
10	Филетировочный станок	Производительность, рыб/мин. ...40 Размер обрабатываемой рыбы (длина от носа до средних лучей хвостового плавника), мм 250-800 Габаритные размеры, мм 751*924*625
11	Сепаратор для рыбы (получение фарша)	Размер решетки: 1,3; 2; 3; 4; 125 мм Производительность до 400 кг/час;
12	Стол рабочий островной	Материал столешницы: нерж. сталь AISI 430 Материал каркаса: нерж. сталь AISI 430 Полка: сплошная Длина, мм: 900 Ширина, мм: 600 Высота, мм: 850
13	Плита индукционная	Установка настольная Количество конфорок 6 Конфорка индукционная Температурный режим: от 60 до 280 °C
14	Вакуум-упаковочная машина (с газом)	Тип Настольный Кол-во сварочных планок, минимум - 1 шт. Длина сварочной планки, от 150 мм до 440 мм
15	Шприц колбасный настольный	Тип механический Конструкция вертикальный Объем 3 л Количество скоростей не менее 2 4 насадки из нержавеющей стали диаметром 38, 25, 19 и 15 мм.
16	Аппарат шоковой заморозки	Температурный режим охлаждения в диапазоне от 90°C до 3 °C

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 71/75


		Температурный режим заморозки в диапазоне от 90°С до -18 °С Цикл охлаждения не более 90 мин. Производительность цикла охлаждения не менее 30 кг Цикл заморозки не более 240 мин. Производительность цикла заморозки не менее 18 кг Объем не менее 200 л
17	Пароконвектомат	Количество уровней не менее 5 Способ образования пара инжектор Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления 18механическая Термощуп Температурный режим 280 °С
18	Автоклав	Объем автоклава, не более, л 370 Рабочий объем автоклава, не более, л 270 Рабочая температура, не более, °С 130 Рабочее давление, не более, кгс/кв.см 3,0 Электрический нагрев
19	Вакуум-закаточная машина	Производительность , бан./мин. 8 – 10 Обрабатываемые банки: – жестебанки 21, 2, 3, 8; или 1, 57, 58, 59, 60; или другие по ГОСТ 5981-88 – стеклобанки 0,25-0,5 л по ГОСТ №5717-91
20	Камера термодымовая	Режимы оборудования: холодное копчение, горячее копчение, варка, запекание, сушка
21	Облучатель-рециркулятор	Рекомендованный для помещений I-V категории,
22	Стол для сбора отходов с рабочей поверхностью и мойкой	Длина 1500 мм Ширина 700 мм Высота 860 мм
23	Стол производственный пристенный с бортом и полкой	Материал столешницы: нерж. сталь Материал каркаса: нерж. сталь Полка: сплошная габаритные размеры: 800*700*850 мм
Дополнительное оборудование		
24	Производственный инвентарь	Посуда для индукционной плиты, рыборазделочный инвентарь, гастроемкости и пр.

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется на площадке Обработки водных биоресурсов в колледже, оснащенной оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Обработка водных биоресурсов».

Производственная практика реализуется в организациях по профилю переработки и консервирования водных биоресурсов, и пищевого профиля, обеспечивающих

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 72/75

деятельность обучающихся в профессиональной области 15 Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования, соответствовать рабочему месту техника-технолога.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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


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

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

6.2.2. В колледже обеспечиваются условия освоения образовательных программ среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок освоения дисциплины по физической культуре, выбора мест прохождения практики с учетом состояния обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Пакет офисных программ- для выполнения расчетов, чертежей, разработки курсовых проектов и практических работ, составления презентационного материала и т.д.	ПМ.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической	1

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 73/75

		продукции из водных биоресурсов	
		ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	
		ПМ.04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;


- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций

на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем),

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 74/75

осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на 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, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).


Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО, 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, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ОПП-П по специальности 35.02.10		
Файл: МО-35.02.10 ППССЗ	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.1	С. 75/75

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, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.