



**Федеральное агентство по рыболовству**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный технический университет»**  
**Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской**  
**рыбопромышленный колледж» федерального государственного**  
**бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**"Астраханский государственный технический университет"**  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована  
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

**Согласовано**

Заведующая производственной лаборатории  
ИП Паршикова А.А., фабрика «Весна»  
\_\_\_\_\_/Н.В. Свищева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Утверждено**

Ученым Советом ФГБОУ ВО «АГТУ»  
Протокол № 10 от «27» апреля 2023 г  
Ректор  
\_\_\_\_\_/А.Н. Неваленный  
«27» апреля 2023 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)

Квалификация - техник – технолог  
Форма обучения – очная  
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ-  
среднее общее образование

ППССЗ рекомендована цикловой комиссией  
водных биоресурсов  
Протокол № 7 от 15.03.2023 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_/Н.Д. Аверьянова

ППССЗ одобрена Советом ОСП  
«ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»  
Протокол № 3 от «26» апреля 2023 г.  
Директор  
\_\_\_\_\_/А.В. Хромов

Астрахань 2023

**Разработчики:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК» (место работы)	Преподаватель  Заведующая от- делением тех- нологии и рыб- ного хозяйства (занимаемая должность)	07.04.2023  (дата)	Аверьянова Н.Д.,  Муханова М.А.	  (подпись)
---------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	-------------------

**Согласовано:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК» (место работы)	заместитель директора по учебной работе (занимаемая должность)	14.04.2023  (дата)	Кузьмин А.Ю.	  (подпись)
---------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------	--------------	-------------------

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (ППССЗ), реализуемая по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)	5
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)	5
1.3	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования	6
1.4	Требования к абитуриенту	7
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)	8
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ	9
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	11
4.1	Учебный план, График учебного процесса	11
4.2	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	12
4.3	Программы учебной и производственной практик	12
4.4	Учебно-методические комплексы учебных дисциплин (профессиональных модулей)	12
4.5	Фонд оценочных средств	13
5.	ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)	13
5.1	Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена	13
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	14
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)	16
5.4	Об используемых образовательных технологиях	17
5.5	Об особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья при реализации ППССЗ	17
6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	18
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10	18

## ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)

- 7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 18
  - 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ППССЗ 19
  - 9. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППССЗ В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ 20
- ПРИЛОЖЕНИЯ

# ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования, реализуемая по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)** разработана и утверждена Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «АГТУ») обособленным структурным подразделением «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка), профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов», «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов».

**1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)** являются:

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ);

приказ Министерства образования и науки от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) № 443 от 13.07.2021 года, зарегистрированный в Минюсте России от 18 августа 2021 года № 64678;

профессиональный стандарт от 08.10.2020 г. № 713н «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»;

профессиональный стандарт от 22.12.2014 № 1067н «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов»;

профессиональный стандарт от 25.12.2014 №1135 н «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов»;

профессиональный стандарт от 2.12.2015 №950 н «Химик-технолог, лаборант по переработке рыбы и морепродуктов»;

профессиональный стандарт от 2.12.2015 № 670 н «Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов»);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования № 413 от 17 мая 2012 г.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08 2013 г. № 968;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" с изменениями и дополнениями от 18 ноября 2020 г.

нормативно-методические документы:

Устав ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»;

Положение об Обособленном структурном подразделении «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет».

### **1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего**

#### **1.3.1 Миссия, цели и задачи ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

*Миссия:* сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности при организации и выполнении работ по изготовлению водных биоресурсов и готовности к профессиональной мобильности, непрерывному профессиональному и нравственному совершенствованию и росту в течение всей жизни.

*Цели:* подготовить высокообразованных, предприимчивых и конкурентно - способных специалистов в соответствии с существующими и перспективными потребностями личности общества и государства. Подготовить кадры для рыбного хозяйства.

*Задачи:*

Создание образовательной среды, обеспечивающей доступность качественного образования и успешную социализацию выпускника.

Создание условий для всестороннего развития личности будущего специалиста, обладающего устойчивыми профессиональными компетенциями, культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Развитие социального партнерства с агентством по занятости и другими работодателями.

#### **1.3.2 Срок освоения ППССЗ специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения (заочной форме обучения)
Среднее полное образование	техник – технолог	2 года 10 месяцев (3 года 10 месяцев)

### **1.3.3 Трудоемкость ППСЗ специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)**

Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель (количество часов: всего – 5328 ч., в том числе аудиторных, включая внеаудиторную самостоятельную работу - 158 ч.); по заочной форме обучения составляет 238 недель (количество часов: всего – 9828 ч., в том числе аудиторных, включая внеаудиторную самостоятельную работу - 6750 ч.).

Обучение по учебным циклам	123 недели
Учебная практика	12 недели
Производственная практика (по профилю специальности)	15 недель
Промежуточная аттестация	8 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	34
Итого	199

### **1.4. Требования к абитуриенту.**

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование.

Прием на обучение по образовательной программе 35.02.10 Обработка водных биоресурсов за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

При поступлении на обучение по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, входящей в Перечень специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 14 августа 2013 г. № 697, поступающий представляет оригинал или копию медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) Опасными условиями труда» (далее - приказ Минздравсоцразвития России). Медицинская справка признается действительной, если она получена не ранее года до дня завершения приема документов

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППСЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Организация и выполнение работ по производству пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

сырье водного происхождения, в том числе рыбы и нерыбные промысловые гидробионты; пищевые материалы и добавки;

тара и упаковочные материалы;

готовая продукция;

технологии и технологические процессы обработки сырья водного происхождения;

инструменты, приспособления, машины, аппараты, установки, производственные линии и прочее инженерно-техническое оборудование для обработки сырья водного происхождения;

первичные трудовые коллективы.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:**

Организация и ведение технологических процессов производства пищевой 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;

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов) (приложение к ФГОС).

Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Организация производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

Организация производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

Организация технологий приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.

Управление работой структурного подразделения организации производств продукции из водных биоресурсов.

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)

Организация производства, безопасности и качества пищевой продукции из водных биоресурсов



### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ**

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

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

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

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

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

**1.1. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;**

(По рекомендациям работодателей введены компетенция ПК 1.6.)

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

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

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

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

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

ПК 1.6. Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.

**Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и**

### **технической продукции из водных биоресурсов;**

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

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

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

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

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

### **Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;**

ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;

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

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

### **Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.**

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями;

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями;

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)**

ПК 5.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 5.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 5.3. Анализировать причины брака и предотвращать причины его возникновения

### **Производство, безопасность и качество пищевой продукции из водных биоресурсов**

ПК 6.1. Выбирать основное технологическое оборудование, рассчитывать мощность предприятия и компоновать линию с соблюдением поточности производства.

ПК 6.2. Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функ-

ционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.

ПК 6.3 Ориентироваться в вопросах разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ ППСЗ**

##### **4.1 Учебный план, график учебного процесса дата утверждения.**

Учебный план, График учебного процесса дата утверждения 28.04.2022 г. (Приложение 1 и 2 в электронном виде).

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

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

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ (проектов), учебно-исследовательских работ, творческих заданий, подготовки презентаций, работы с нормативными документами, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с интернет ресурсами.

Практикоориентированность обучающихся составляет 50 – 60%.

ППСЗ предполагает изучение всех необходимых циклов, заложенных во ФГОС СПО. Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение

следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный план ППССЗ содержит все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные Федеральными государственными образовательными стандартами. Объем учебной нагрузки по учебным циклам, а также по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям соответствуют ФГОС СПО по специальности.

Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, распределен по циклам ОГСЭ, ЕН и П за счет введения новых дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, а также на увеличение объема часов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, включенных в план.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, которые проводятся в каждом семестре.

Учебная и (или) производственная практики предусмотрены при изучении каждого профессионального модуля.

В рамках программы подготовки специалистов среднего звена обучающиеся осваивают профессию кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

#### **4.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.**

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальностям, Положением об учебно-методическом комплексе ППССЗ, Положением по организации методической работы преподавателя и на основании примерных программ, рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Рабочая программа включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины (профессионального модуля); результаты освоения дисциплины (профессионального модуля); структуру и содержание дисциплины (профессионального модуля); условия реализации программы дисциплины (профессионального модуля); контроль и оценку результатов освоения дисциплины (профессионального модуля). Содержание рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей) и объем учебной нагрузки соответствуют требованиям ФГОС СПО специальностей (**Приложение 3** в электронном виде).

#### **4.3 Программы учебной и производственной практик**

Рабочая программа учебной (производственной) практики разрабатывается на основе Положения об учебной и производственной практике и с учетом содержания профессиональных модулей. В структуру программы входят: паспорт рабочей программы; результаты практики; структура и содержание практики; условия организации и проведения практики; контроль и оценка результатов практики (**Приложение 4** в электронном виде).

#### **4.4 Учебно-методические комплексы учебных дисциплин (профессиональных модулей).**

Учебно-методические комплексы дисциплин (УМК) включают в себя: примерную программу учебной дисциплины (профессионального модуля); рабочую программу учебной дисциплины (профессионального модуля); календарно-тематический план;

методические указания по проведению лабораторных работ и практических занятий;  
методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий;  
программы учебной и производственной практик;  
контрольно – оценочный материал.

УМК обновляются ежегодно с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

УМК рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

#### **4.5 Фонд оценочных средств.**

Фонды оценочных средств разрабатываются в соответствии с Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, Государственной (итоговой) аттестации обучающихся. В состав фонда оценочных средств входят: Паспорта контрольно-измерительных материалов дисциплин (профессиональных модулей), Паспорта комплекта оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации дисциплин (профессиональных модулей), в которых содержатся общие положения; перечень основных показателей оценки результатов, элементы практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации; распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации; содержательно-компетентностные матрицы оценочных средств; структура банка КОС для текущего контроля и промежуточной аттестации по программе дисциплины (профессионального модуля); макеты и спецификации оценочных средств; структура (макет) варианта оценочного средства; система оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий; перечень используемых нормативных документов; рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовке обучающихся к аттестации; перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при аттестации.

Оценочные средства выполнены для:

- текущего контроля в виде вопросов для устных и письменных ответов, тестирования, творческих заданий, учебно-исследовательских работ, сообщений, презентаций, текущих зачетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решений ситуационных и производственных задач, в том числе на тренажерах - имитаторах и т.д.;
- промежуточного контроля в виде тестовых и практических заданий, теоретических вопросов;
- государственной (итоговой) аттестации практического задания при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

### **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ШССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)**

#### **5.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена**

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 професси-

ональной деятельности, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО (имеющих 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.

Педагогические 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 составляет не менее 25 процентов. (**Приложение 5** электронном виде).

Качественная подготовка преподавательского состава, обеспечивающего подготовку по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка).

Высшая категория – 13 преподавателей (54%)

Первая категория – 1 преподавателя (4%)

Без категории – 10 преподавателей (42%)

Итого: процент преподавателей с квалификационной категорией 59 %

За период с 2019 - 2022 год повысили квалификацию все преподаватели, работающие на этой специальности.

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

Обеспеченность обязательной литературой достаточная. Имеются необходимые учебники по дисциплинам (**табл. 1**).

Таблица 1

### Перечень ЭБС 2022-2023

Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)		
Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2023-2024 гг.	ЭБС «Лань» (коллекции: «Инженерно-технические науки», «Теоретическая механика», «Информатика», «Химия», Естественнонаучный блок для технических вузов - Издательство «Лань» ЭБС Лань) <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Доступ с 01.01.2022 г. по 31.12.2022 г.	С 17.12.2021 г. по 29.01.2023 г.

	ООО Издательство «Лань» (г. Санкт-Петербург) Договор № 61-21Е от 17.12.2021 г.	
2023-2024 гг.	ЭБС «Лань» (Выпускные квалификационные работы) <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Доступ с 01.10.2020 г. по 31.12.2025 г. ООО «ЭБС Лань» (г. Санкт-Петербург) Договор №ВКР 05/02-2020 г. от 01.10.2020 г.	С 01.10. 2020 г. до 31.12.2025 г.
2023-2024 гг.	ЭБС «Лань» (Сетевая электронная библиотека). Доступ с 11.10.2021 г. по 31.12.2025 г. ООО «ЭБС Лань» (г. Санкт-Петербург) Договор № СЭБ 12-Д от 11.10.2021 г.	Доступ с 11.10.2021 г. по 31.12.2025 г.
2023-2024 гг.	Образовательная платформа Юрайт <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> Доступ с 01.01.2022 г. по 31.12.2022 г. ООО «Электронное издательство «Юрайт» Договор № 62-21 Е от 17.12.2021 г.	С 17.12.2021 г. по 30.01.2023 г.
2023-2024 гг.	ЭБС «Университетская библиотека on-line» <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> Доступ с 19.02.2022 г. по 19.02.2023 г. ООО «НексМедиа» (г. Москва) Договор № 08/22Е от 09.02.2022 г.	С 09.02.2022 г. по 29.04.2023 г.
2023- 2024 гг.	ЭБС «Цифровой образовательный ресурс IPRsmart» <a href="https://www.iprbookshop.ru">https://www.iprbookshop.ru</a> Доступ с 01.01.2022 г. по 31.12.2022 г. ООО «Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 8749/21П от 17.12.2021 г.	С 17.12.2021 г. по 30.01.2023 г.
2023-2023 гг.	ЭБС Znanium <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a> Доступ с 28.12.2021 г. по 01.01.2023 г. ООО «Знаниум» Соглашение № 32от 28.12.2021 г. о предоставлении безвозмездного доступа к Электронно-библиотечной системе Znanium	С 28.12.2021 г. по 01.01.2023 г.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику; в качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП;

При использовании электронной информационно-образовательной среды одновременно имеется доступ 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 современ-

ным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Обеспеченность дополнительной литературой достаточная.

В читальном зале библиотеки имеются все необходимые официальные, справочно-библиографические и периодические издания по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка).

В процессе обучения студентов используются современные образовательные технологии.

Библиотека ОСП подключена через научную библиотеку университета к внешним электронно-библиотечным системам.

Библиотека ОСП оборудована компьютерами на 22 посадочных места с доступом к сети Интернет и проекционным оборудованием.

### **5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка).**

Реализация ППССЗ обеспечивается материально-технической базой, которая способствует проведению всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки (лабораторной, практической), предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Обеспечение информационными ресурсами осуществляется за счет компьютерной техники и доступа к Internet со скоростью более 40 Мбит/сек. Имеются 1 локальная сеть. С 39 терминалов имеется доступ к сети Internet.

Количество компьютерной техники – 39 единиц, из которых:

- 13 персональных компьютеров;
- 26 терминалов «тонкий клиент»;
- 39 пригодных для тестирования студентов в режиме on-line;

Компьютерная техника установлена в 3 компьютерных классах (лабораториях): лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатория компьютерного тестирования; лаборатория технических средств. 3 учебных лабораторий (кабинетов) оборудованы мультимедиа проекторами.

Лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности полностью модернизирована, с возможностью использования компьютерной техники не только при освоении учебных дисциплин, но и во внеурочной деятельности, включая подготовку к курсовому и дипломному проектированию. Расширены возможности преподавателей при проведении занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам с использованием средств ЭВМ. Доступ преподавателей к ресурсам ЭВМ не



ограничен. Стимулируется внедрение в учебный процесс компьютерного и проекционного оборудования.

На все компьютеры установлено лицензионное программное обеспечение.

Реализация ППССЗ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническая база колледжа, ведущего подготовку выпускников специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) состоит из учебных корпусов, библиотек, читального зала, складских и подсобных помещений.

#### **Об используемых образовательных технологиях**

При реализации ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) не используются методы и средства обучения, образовательные технологии, наносящие вред физическому и психическому здоровью.

#### **5.4. Об используемых образовательных технологиях**

При реализации ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) используются методы и средства обучения, образовательные технологии, не наносящие вред физическому и психическому здоровью.

#### **5.5. Об особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья при реализации ППССЗ**

##### **5.5.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (профессионального модуля)**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления ППССЗ реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь;
- обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по ППССЗ.

##### **5.5.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации ППССЗ на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления;
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

##### **5.5.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме нормативных документов по вопросам реализации ППССЗ**

Все локальные нормативные акты образовательной организации по вопросам реализации ППССЗ доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **5.5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

### **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Воспитательная работа проводится в соответствии с рабочей программой воспитания по специальности (**Приложение 6**) и календарного плана (**Приложение 7**)

### **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

#### **7.1 Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

Порядок осуществления контроля за качеством освоения образовательных программ определяет:

Положение об организации промежуточной аттестации курсантов (студентов) разработанное в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-Ф;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) № 459 от 07 мая 2014 года.

Оценка качества освоения программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые ежегодно рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В целях проведения анализа качества подготовки применяются разнообразные формы контроля, предусмотренные в локальных нормативных актах ОСП и документах, регламентирующих процедуры мониторинга в рамках системы менеджмента качества:

Входной контроль проводится преподавателями также среди всех вновь принятых обучающихся по общеобразовательным дисциплинам с целью выявления уровня подготовки. Реализуется через систему срезов знаний, выполняемых в форме самостоятельных работ.

Итоги входного контроля подлежат обсуждению на заседаниях цикловых комиссий, методическом совете и педагогическом совете.

Текущий контроль осуществляется всеми участниками образовательного процесса и выражается в оформлении соответствующих документов для проведения дальнейшего анализа и информирования заинтересованных субъектов. Преподаватели проводят текущий контроль через различные формы: фронтальный, индивидуальный опросы, письменные работы, выполнение домашнего задания в соответствии с календарно-тематическими планами, выполнение практических и лабораторных занятий с отражением объективных результатов в журнале учебных занятий, в соответствии с указаниями по ведению журналов учебных занятий. Текущие результаты по учебной дисциплине оформляются преподавателями ежемесячно. Кураторы групп обобщают результаты текущего контроля ежемесячно с последующим анализом и информированием заведующих отделениями – в виде ведомостей ежемесячной аттестации и законных представителей – в виде таблиц успеваемости. Мониторинг за состоянием качества текущего освоения знаний проводят заведующие учебными отделениями, заместитель директора по учебной работе. Итоги анализа обсуждаются на заседаниях цикловых комиссий и педагогическом совете.

Промежуточный контроль организуется в соответствии с Положением об организации промежуточной аттестации курсантов (студентов). Реализуется в конце учебного семестра по итогам успеваемости курсантов и студентов. Субъектами контроля являются кураторы, заведующие учебными отделениями, заместители директора по направлениям. Основанием проведения контроля являются виды промежуточной аттестации, предусмотренные учебными планами специальностей, проводимые в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов, курсовых работ (проектов), экзаменов. Итоги промежуточной аттестации с оценкой качества обучения и проблемами в усвоении тех или иных дисциплин докладываются на заседании педагогического совета заместителем директора по учебной работе.

## **8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ППСЗ**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая по тематике соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА согласовывается с работодателем, рассматривается на заседании педагогического совета в присутствии работодателя и утверждается директором.

Большинство выпускных квалификационных работ посвящено решению актуальных проблем и задач по производству различной продукции из водных биоресурсов, совершенствованию различных видов профессиональной деятельности на рыбообрабатывающих предприятиях. Все выпускные квалификационные работы выполняются в соответствии с требованиями технического регламента «О безопасности пищевой продукции», в связи с чем предусматривают разработку основных вопросов системы качества, основанной на принципах ХАССР.

Выпускные квалификационные работы по специальности Обработка водных биоресурсов ориентированы на разработку рекомендаций и мероприятий по повышению эффективности работы организаций и их структурных подразделений в части ведения производственных процессов по изготовлению различной продукции из водных биоресурсов. Основными вопросами работы являются: составление характеристики продукции и производства, выбор критических контрольных точек производства, подбор и расчет необходимого технологического оборудования, проектирование поточной линии производства заданной продукции для предприятий всех форм собственности.

Выпускная квалификационная работа имеет следующее содержание:

во введении подчеркивается актуальность выбранной темы, цель, задачи, объект и предмет исследования; основная часть состоит из 3-6 разделов, которые включают в себя: технико-экономическую характеристику объекта, теоретическую и аналитическую части; в заключении анализируется решение поставленных задач, указываются пути улучшения и решения проблем, существующих в исследуемой области.

В выпускной квалификационной работе содержатся следующие структурные части в порядке их следования:

- отзыв руководителя (вкладывается);
- рецензия (вкладывается);
- титульный лист;
- задание на ВКР;
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть;
- заключение (выводы);
- список использованных источников (литература);
- приложения.

## **9. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППСР В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

9.1. В соответствии с требованиями ФГОС СПО ППСР ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Дополнения и изменения в ППСР вносятся с учетом мнения работодателей.

**Приложение 1**

**Аннотации рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей)**

<b>ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</b>		
<b>Название:</b>		<b>ОГСЭ.01 Основы философии</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 01-07,09
<b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b>	<b>уметь:</b>	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
	<b>знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных категорий и понятий философии;</li> <li>- основ философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основ философского учения о бытии;</li> <li>- сущности процесса познания;</li> <li>- основ научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- сходства и отличия философии от искусства, религии, науки и идеологии;</li> <li>- условий формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul>
<b>Содержание:</b>		Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытие и теория познания. Философская антропология. Этика и социальная философия. Место философии в духовной культуре и ее значение
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОГСЭ.02 История</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 01-07,09
<b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- отстаивать активную гражданскую позицию.</li> </ul>
	<b>знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</li> <li>- основных процессов политического и</li> </ul>

		<p>экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основных направлений их деятельности;</li> <li>- роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> </ul>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<p>Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных</p>

<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 01-07,09
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на профессиональные темы</li> </ul>
	<b>знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основных общеупотребительные глаголов (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правил чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
<b>Содержание:</b>		<p>Социальный английский: основы делового общения в типичных ситуациях;</p> <p>визит зарубежного партнёра: введение в ситуацию общения; диалоги этикетного характера; деловое общение на темы: в аэропорту, в машине, в офисе; разговор с секретарём, знакомство с сотрудниками; работа с текстами «Визит зарубежного партнера», «Встреча в офисе» языковой комментарий;</p> <p>устройство на работу: диалог; собеседование с работодателем; слова и выражения по теме; пример анкет; пример запроса/сопроводительного письма; жизнеописание; образец благодарственного письма;</p> <p>в командировку: телефонный разговор с компанией, заказ места в гостинице, покупка билета на самолёт; речевые клише и диалоги – телефонный разговор с английской фирмой; покупка билета; языковой и лингвострановедческий комментарий;</p> <p>прибытие в страну: таможенный и паспортный контроль в аэропорту и на вокзале; расписание; городской транспорт; транспорт; диалоги; надписи и объявления, дорожные указатели; виды городского транспорта; лондонский транспорт;</p> <p>в городе: самостоятельная поездка по городу; как</p>

	<p>спросить и показать дорогу; речевые клише; диалоги – образцы по теме;</p> <p>быт и сервис: гостиничный сервис, рестораны, закусовые; диалоги; в гостинице; в ресторане;</p> <p>здравоохранение, визит к врачу: служба здравоохранения в Великобритании и США; диалог; визит к врачу;</p> <p>деловая встреча в офисе:  современный офис, его оснащение, сотрудники; знакомство с фирмой, обсуждение планов дальнейшей работы; современный офис, его оснащение, сотрудники; знакомство с фирмой, обсуждение планов дальнейшей работы;</p> <p>на выставке: посещение выставки, беседа с представителем компании, принимающим участие в выставке; виды компаний в США и Великобритании; виды компаний в США и Великобритании; аббревиатуры, включаемые в название компаний с ограниченной ответственностью в различных странах мира;</p> <p>культурная программа: театры и развлечения в Англии; диалоги: в театре, в картинной галерее, обсуждение театральной постановки;</p> <p>деньги и чеки в Англии и США:  деньги и чеки в Англии и США; формы оплаты, денежные средства, валюты; платёж как важнейшее звено внешнеэкономической операции; пример аккредитива;</p> <p>контракт:  предмет контракта, сроки поставки, отгрузочная документация, гарантии, упаковка и маркировка, страхование, санкции, форс-мажор, арбитраж; базисные условия поставки в соответствии с INCOTERMS;</p> <p>отъезд домой: сборы домой; прощание; посещение магазинов, покупки; лингвострановедческий комментарий (магазины Лондона, распродажи, путеводители и проспекты, правила безопасности, работа магазинов и супермаркетов);</p> <p>деловая переписка:  виды писем; структура делового письма; основные сокращения, используемые в деловой корреспонденции; адрес; конверт; социальные письма; практика перевода и составления деловых и социальных писем.</p> <p>Специальный английский:  беседа о видах словарей, особенностях стиля научно-технической литературы на английском языке, грамматических особенностях и трудностях, возникающих при переводе специальных текстов, терминологии, правилах пользования специальными словарями, последовательности работы над текстом при переводе на русский язык;</p> <p>рыбная промышленность России: текст «Рыбная промышленность России»;</p> <p>рыба и внешняя среда: мировой океан; морская вода; состав морской воды; кругооборот веществ в океане; Каспийское море; географическое положение,</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		физиография; общая ихтиология: анатомия рыб; тексты: продукты моря, виды рыб, строение, физические и химические свойства рыбы, воспроизводство и численность рыб, охрана водных ресурсов, проблемы Каспийского моря, пищевая ценность рыб и рыбопродуктов, производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, производство пищевой продукции из водных биоресурсов, приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированные зачеты
	<b>Название:</b>	<b>ОГСЭ.04 Физическая культура</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-09
<b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b>	<b>уметь:</b>	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для самоопределения в физической культуре.
	<b>знать:</b>	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; иметь научное представление о здоровом образе жизни, основы здорового образа жизни, владеть умениями и навыками физического совершенства; основы здорового образа жизни; основы физической культуры; вредные привычки, причины их возникновения и пагубное влияние на организм; основы профилактики вредных привычек средствами физической культуры.
	<b>Содержание:</b>	Физическое состояние человека и контроль за его уровнем. Основы физической подготовки. Эффективные и экономичные способы овладения жизненно важными умениями и навыками. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков. Социально-биологические основы физической культуры и здоровый образ жизни. Развитие и совершенствование основных жизненно важных физических и профессиональных качеств. Совершенствование профессионально-значимых двигательных умений и навыков. Влияние физической культуры и здорового образа жизни на обеспечение здоровья и работоспособности. Использование спортивных технологий для совершенствования

		шенствования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Физическая культура и здоровый образ жизни в обеспечении профессиональной деятельности и качества жизни
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОГСЭ.05 Психология общения</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 01-07,09
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
	<b>знать:</b>	- взаимосвязь общения и деятельности; – цели, функции, виды и уровни общения; – роли и ролевые ожидания в общении; – виды социальных взаимодействий; – механизмы взаимопонимания в общении; – техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; – этические принципы общения; – источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
<b>Содержание:</b>		Общение – основа человеческого бытия. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения). Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения). Формы делового общения и их характеристики. Конфликт: его сущность и основные характеристики. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция.
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОГСЭ.06 Основы бережливого производства</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 01-07,09
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	– планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; – пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; – организовывать свое рабочее место, используя принципы визуального контроля; – выявить потери в производственном процессе, анализировать причины возникновения и их искоре-

		<p>нять;</p> <p>выявить недостатки традиционного подхода, использовать понятия бережливого производства.</p>
	<b>знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— содержание и формы бережливого производства;</li> <li>— основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;</li> <li>— принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>— алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;</li> <li>— методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности.</li> </ul>
	<b>Содержание:</b>	<p>Современные системы бережливого производства (теоретические основы). Возникновение системы бережливого производства LP (Lean Production), ее цели, задачи и развитие. История развития производственных систем. Зарубежный опыт. Производственная система Тойота: изучение принципов и инструментов TPS (Toyota Production System). Современные системы бережливого производства. Преимущества внедрения бережливой производственной системы. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности. Процесс реализации концепции «Lean Production + Six Sigma» («Бережливое производство + шесть сигм»). Основные принципы и инструменты интегрированной концепции Lean Six Sigma в рамках методики решения проблем DMAIC (D-определяй, M-измеряй, Анализируй, I-улучшай, C-управляй). Принципы бережливого производства: процессы и результаты; системный подход. Принципы построения бережливого производственного потока. Картирование потока создания ценности. VSM (Value Stream Mapping); построение производственного потока на рабочем участке. Система рационализации рабочего места - 5S. Сущность и основные понятия системы. Основные инструменты бережливого производства. Инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение определенных видов потерь.</p>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет
<b>ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
<b>Название:</b>	<b>ЕН.01 Экологические основы природопользования</b>	
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, , ОК 9 ,  ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 1.6, ПК 2.1,  ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3,  ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК  4.5,ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 5.1,ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК  6.2, ПК 6.3</p>	
<b>Результаты освоения</b>	<b>уметь:</b>	анализировать и прогнозировать экологические по-

дисциплины (профессионального модуля)		следствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности
	<b>знать:</b>	<p>принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;</p> <p>принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.</p>
<b>Содержание:</b>		<p>Предмет изучения дисциплины. Структура экологии. Основные понятия и определения. Воздействие человека на природные экосистемы.</p> <p>Взаимодействие человека и природы:</p> <p>понятие о биосфере и биогеоценозе; современное состояние окружающей среды в России; биосфера, ее составные части; экосистемы; пищевые цепи; влияние урбанизации на биосферу; экологически неблагоприятные регионы России, причины; карта загрязнения региона;</p> <p>антропогенное воздействие на природу; экологические кризисы и катастрофы; хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу; научно-технический прогресс и природа в современную эпоху; определение экологического кризиса; основные причины экологического кризиса; прогнозирование; определение экологической катастрофы; причины и виды катастроф; локальные, региональные и глобальные проблемы экологии.</p> <p>Природные ресурсы и рациональное природопользование:</p> <p>природные ресурсы и рациональное природопользование; принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды; определение понятия «Природопользование»; формы природопользования; принципы и правила охраны природы; система управления отходами; использование природных ресурсов; проведение природоохранных мероприятий;</p> <p>рациональное использование и охрана атмосферы: последствие загрязнения и нарушения газового баланса атмосферы; химические и фотохимические превращения вредных веществ в атмосфере; меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного</p>

	<p>воздуха;</p> <p>рациональное использование и охрана водных ресурсов: истощение и загрязнение водных ресурсов; рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения;</p> <p>рациональное использование и охрана недр, земельных ресурсов, растительного и животного мира: основные направления по использованию и охране недр; результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране; рекультивация и восстановление земель; природные зоны; растительный и животный мир планеты; редкие и вымирающие виды растений и животных и их охрана; «Красная книга» России и Астраханской области; агроэкосистемы: прудовые хозяйства, живорыбные садки;</p> <p>рациональное использование и охрана ландшафтов: ландшафты и их классификация; охрана ландшафтов; особо охраняемые территории; антропогенные формы ландшафтов, их охрана.</p> <p>Загрязнение окружающей среды:</p> <p>загрязнение биосферы; источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах; способы ликвидации последствий заражения различными веществами окружающей среды; понятие экологического риска; загрязнения при использовании ядохимикатов и удобрений; основные источники загрязнения окружающей среды, расположенные на территории Астраханской области;</p> <p>мониторинг окружающей среды, виды мониторинга, основные задачи мониторинга окружающей среды</p> <p>экологическая оценка производств и предприятий; государственная экологическая экспертиза; общественная экологическая экспертиза.</p> <p>Правовые и социальные вопросы природопользования:</p> <p>государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу; природоохранный надзор; правовые основы защиты среды обитания; паспортизация промышленных предприятий; контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды; федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование; организация рационального природопользования в России; правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтов;</p> <p>международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды; природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения; роль международных организаций в охране природы.</p> <p>Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду:</p> <p>юридическая ответственность и возмещение вреда,</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		причиненного здоровью человека; виды правонарушений и соответствующие им формы ответственности; формы возмещения вреда; административно-правовая форма возмещения вреда здоровью; юридическая ответственность и возмещение вреда, причиненного окружающей природной среде; пути его устранения; ответственность за причинение вреда окружающей среде.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет
	<b>Название:</b>	<b>ЕН.02 Математика</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; решать системы линейных уравнений методами: Крамера, Гаусса, матричным, а также задачи линейного программирования геометрическим методом; решать дифференциальные уравнения, а также находить их частные решения по данным начальным условиям; группировать статистические данные, вычислять числовые характеристики выборки, строить полигон и гистограмму частот, применять основные положения математической статистики для обработки результатов исследования;
	<b>знать:</b>	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики; основы дифференциального и интегрального исчисления.
	<b>Содержание:</b>	Роль математики в современном мире. Элементы алгебры и аналитической геометрии: матрицы, определители, системы линейных уравнений: матрицы, их виды; действия над матрицами, их свойства; системы линейных уравнений: общий вид, классификация. решение систем линейных уравнений по формулам Крамера; решение систем линейных уравнений матричным методом и методом Гаусса; элементарные функции и их графики; уравнения и неравенства: свойства и графики основных элементарных функций. Уравнения и неравенства с одной переменной (целые и дробные рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические); векторы; уравнения прямой на плоскости: векторы, действия над ними в геометрической и координатной

	<p>форме; виды уравнения прямой линии на плоскости; решение разных задач о прямой;</p> <p>Линейное программирование: системы линейных неравенств с двумя переменными, их графическое решение; область (многоугольник) решений; понятие и сущность линейного программирования; алгоритм решения задач линейного программирования геометрическим методом.</p> <p>Математический анализ и основы дискретной математики; основные численные методы: числовые последовательности, их виды, способы задания; числовые ряды, их исследование на сходимость; производная функции, ее смысл в геометрии и естествознании; исследование функции на монотонность, экстремумы, направление выпуклости графика и точки перегиба с помощью производных первого и второго порядка; дифференциал функции, его геометрический смысл; интегральное исчисление: понятие первообразной и неопределенного интеграла; свойства и формулы неопределенных интегралов; определенный интеграл, его смысл в геометрии и естествознании; вычисление интегралов;</p> <p>дифференциальные уравнения: понятие дифференциального уравнения, его общего решения; дифференциальные уравнения первого и высшего порядка, линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами; численное дифференцирование, интегрирование, решение дифференциальных уравнений: формулы приближенного вычисления определенных интегралов; формулы приближенного дифференцирования, основанные на интерполяционных формулах Ньютона.</p> <p>Метод Эйлера;</p> <p>множества и отношения; свойства отношений; операции над множествами; основные понятия теории графов.</p> <p>Основы теории вероятностей и математической статистики:</p> <p>вероятность случайного события; теоремы сложения и умножения вероятностей;</p> <p>случайная величина, закон ее распределения, числовые характеристики: дискретная случайная величина, закон ее распределения; действия над дискретными случайными величинами; распределения и формулы Бернулли, Пуассона; непрерывная случайная величина;</p> <p>выборка, ее числовые характеристики: предмет и задачи математической статистики; выборка; выборочный ряд и статистическое распределение выборки; числовые характеристики выборки; способы графической интерпретации выборки: полигон и гистограмма.</p>
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет

<b>Название:</b>		<b>ЕН.03 Информатика</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<p>работать с носителями информации;</p> <p>выполнять операции с файлами и каталогами;</p> <p>оперировать объектами Windows;</p> <p>обрабатывать информацию, используя средства пакета прикладных программ;</p> <p>применять мультимедийные технологии обработки и представления информации;</p> <p>архивировать информацию;</p> <p>выполнять поиск необходимой информации</p> <p>использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства для решения профессиональных задач.</p>
	<b>знать:</b>	<p>классификацию информационных процессов, историю развития теории передачи и кодирования информации в каналах связи;</p> <p>единицы измерения информации, принципы ввода и обработки информации;</p> <p>общую функциональную схему компьютера, их виды, а также назначение и основные характеристики устройств компьютера;</p> <p>программное обеспечение и его классификацию;</p> <p>правила задания имен файлов, каталогов и их шаблонов;</p> <p>объекты Windows и правила работы с ними;</p> <p>назначение элементов окон прикладных программ;</p> <p>технологии поиска информации;</p> <p>назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</p> <p>базовые и прикладные информационные технологии;</p> <p>инструментальные средства информационных технологий;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>
<b>Содержание:</b>		Автоматизированная обработка информации. Архитектура персонального компьютера, структура вычислительных систем. Операционные системы и оболочки. Текстовые процессоры. Электронные таблицы. Система управления базами данных. Мультимедийные средства. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты ин-



		формации. Локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации. Автоматизированные системы: понятия, состав, виды.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>		
<b>Название:</b>	<b>ОП.01 Биологические основы морского промысла</b>	
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	определять рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (с определителем); определять возраст рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; препарировать различных рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; измерять параметры тела рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; определять их промысловый размер; оценивать биологическую продуктивность водоемов и промысловых зон Мирового океана; давать санитарную и паразитарную оценку качества рыбы и нерыбных объектов;
	<b>знать:</b>	систематику промысловых гидробионтов, их хозяйственную ценность; анатомическое строение и функции внутренних органов и систем организма различных групп рыб; биологические особенности рыб разных классов и отрядов; морфобиологические характеристики нерыбных промысловых гидробионтов; методы определения возраста рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; распространение и промысловое значение различных видов рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; состав мирового вылова морских промысловых рыб, беспозвоночных и добычи водной растительности; основные направления использования гидробионтов; орудия и способы промышленного рыболовства; организация и техника промысловой разведки.
	<b>Содержание:</b>	Внешнее строение и движение рыб. Скелет и мышцы рыб. Основные сведения о внутреннем строении рыб. Основы экологии рыб. Систематика и характеристика основных промысловых семейств рыб. Основы ихтиопатологии. Нерыбные объекты промысла. Аквакультура. Краткая характеристика промысловых водоемов Российской Федерации и основных районов промысла в Мировом океане. Основные понятия токсикологии. Влияние токсикантов на обмен веществ и

		<p>биохимический состав рыбы. Основы санитарной и паразитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов. Орудия и способы промышленного рыболовства. Организация и техника промысловой разведки. Правила рыболовства и охранительные мероприятия.</p>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет
	<b>Название:</b>	<b>ОП.02 Основы аналитической химии</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<p>обоснованно выбирать методы анализа;  пользоваться аппаратурой и приборами;  производить необходимые расчеты;  выполнять качественные реакции на катионы и анионы разных аналитических групп;  определять состав бинарных соединений;  проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;  проводить количественный анализ веществ;  проводить аналитические исследования при технологическом контроле сырья, материалов и готовой продукции;  проводить необходимые расчеты произведение растворимости, степени диссоциации, молекулярных масс неорганических веществ, их эквивалентов в зависимости от класса соединений;  различать методы анализа по области применения, чувствительности, принципам работы прибора;  проводить настройку и измерения на приборах КФК-2, иономере (рН-метре);  проводить расчеты, необходимые для приготовления рабочих растворов солей для перманганатометрических и йодометрических определений;  устанавливать нормальность и титр рабочих растворов;  проводить расчеты титрования.</p>
	<b>знать:</b>	<p>теоретические основы аналитической химии;  о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;  специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;  практическое применение наиболее распространенных методов анализа;  аналитическую классификацию катионов и анионов;  правила проведения химического анализа;  методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;  гравиметрические, титриметрические, оптические,</p>

		<p>электрохимические методы анализа;          понятия: константа, степень диссоциации, произведение растворимости;          условия образования и растворения осадков;          схему проведения анализа сухой соли;          правила проведения гравиметрического, титриметрического и физико-химического анализа;          способы определения окислителей и восстановителей;          правила техники безопасности.</p>
	<b>Содержание:</b>	<p>Аналитическая химия, значение в производственной и научно-исследовательской работе. Методы анализа. Правила работы в лаборатории.          Качественный анализ: первая, вторая, третья, четвертая, пятая и шестая аналитические группы катионов: характеристика катионов, качественные реакции на катионы группы, действие группового реактива;          анионы: характеристика и классификация анионов, качественные реакции анионов I-III аналитических групп, разделение анионов с использованием группового реагента. Количественный анализ: гравиметрический (весовой), титриметрический (объемный), кислотно-основной методы анализа, методы окисления – восстановления и осаждения (аргентометрия) - задачи и методы количественного анализа, сущность методов, область применения, расчеты, аппаратура и техника проведения анализа.          Физико-химические методы анализа: сущность, классификация основных методов и их применение в рыболовной практике, колориметрия, знакомство с устройством колориметра, фотоколориметрическое определение ионов железа (III) в растворе.</p>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	экзамен
	<b>Название:</b>	<b>ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, , ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<p>обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;          проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;          пользоваться микроскопической оптической техникой;          определять основные группы микроорганизмов;          соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;          готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;          дезинфицировать оборудование, инвентарь, помеще-</p>

		<p>ния, транспорт и др.;</p> <p>разрабатывать и проводить мероприятия по обеззараживанию рыбной продукции;</p> <p>осуществлять санитарно-гигиенический контроль рыбной продукции;</p> <p>разрабатывать схемы микробиологического контроля производства рыбной продукции;</p> <p>пользоваться нормативной документацией.</p>
	<b>знать:</b>	<p>основные группы микроорганизмов, их классификацию;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;</p> <p>микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;</p> <p>правила отбора, доставки и хранения биоматериала;</p> <p>типы питательных сред и правила работы с ними;</p> <p>методы стерилизации и дезинфекции;</p> <p>понятия патогенности и вирулентности;</p> <p>чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</p> <p>правила личной гигиены работников;</p> <p>нормы гигиены труда;</p> <p>классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дератизации и дератизации помещений;</p> <p>основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;</p> <p>влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.</p>
	<b>Содержание:</b>	<p>Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Ферментативная деятельность микроорганизмов. Инфекция. Иммунитет. Пищевые токсинфекции и интоксикации. Распространение микроорганизмов в природе и водоёмах. Микрофлора сырья, материалов и продукции из водных биоресурсов. Микробиологический контроль производства продукции из водных биоресурсов. Производственная санитария. Микробиологический контроль санитарного состояния пищевого производства.</p>

<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Экзамен, дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства.
	<b>знать:</b>	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.
<b>Содержание:</b>		Информационные технологии и системы. Технические средства информационных технологий. Программное обеспечение информационных технологий. Технологии подготовки текстовых документов. Технологии подготовки документов в электронных таблицах. Работа с базами данных ACCESS Технологии подготовки графических документов и мультимедийных презентаций. Системы автоматизации бухгалтерского учета и справочно-информационные системы. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности. Основные средства электронных коммуникаций. Использование Internet и его служб. Основы компьютерной безопасности.
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОП.05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК 1.5, ПК 2.1,

<b>дисциплины (модуля):</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>определять наличие и виды погрешностей в работе средств измерений;</p> <p>осуществлять информационный поиск необходимых нормативных документов с помощью классификаторов, каталогов продукции и услуг, информационных указателей стандартов;</p> <p>анализировать данные о качестве продукции и причинах брака.</p>
	<b>знать:</b>	<p>основные понятия метрологии;</p> <p>основные понятия стандартизации и сертификации;</p> <p>задачи стандартизации, её экономическую эффективность;</p> <p>формы подтверждения качества;</p> <p>основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>порядок государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений;</p> <p>порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;</p> <p>основные методы комплексной оценки качества продукции;</p> <p>межгосударственную систему стандартизации;</p> <p>классификацию измерений;</p> <p>виды поверительных клейм, эталоны;</p> <p>история развития стандартизации в России и Астраханской области;</p> <p>значение международных организаций по метрологии и стандартизации (СЕНЕЛЕК и др.);</p> <p>знаки серии ИСО, экомаркировки и др.</p>
<b>Содержание:</b>		Техническое регулирование. Метрология как деятельность. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Общая характеристика стандартизации. Система стандартизации в Российской Федерации.

		ской Федерации. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация. Сертификация и декларирование соответствия как формы подтверждения соответствия. Государственный контроль и надзор за соблюдением национальных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	экзамен
	<b>Название:</b>	<b>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; составлять проекты договоров, исковых заявлений, жалоб, претензий; различать организационно-правовые формы предпринимательства; приводить примеры различных видов правоотношений.
	<b>знать:</b>	основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; виды административных правонарушений и административной ответственности
	<b>Содержание:</b>	Правовое регулирование экономических отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской (хозяйственной) деятельности. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной

		деятельности. Исполнение договорных обязательств. Отдельные виды гражданско-правовых договоров Экономические споры. Правовое регулирование трудовых отношений. Административные правонарушения и административная ответственность
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет
	<b>Название:</b>	<b>ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации (предприятия); применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.
	<b>знать:</b>	основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизм ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда; факторы экономического роста; неустойчивость и равновесие развития макроэкономики; денежные и кредитные средства, необходимые для современной хозяйственной деятельности; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
	<b>Содержание:</b>	Экономика и ее роль в жизни общества. Микроэкономика. Распределение доходов в обществе. Макроэкономика. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Управление персоналом. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Маркетинг, его основы и концепции.



		Функции маркетинга и этапы организации.
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>ОП.08 Охрана труда</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасные и безвредные условия труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>оказывать первую доврачебную медицинскую помощь при несчастных случаях.</p>
	<b>знать:</b>	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>ответственность работников в области охраны труда;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов (физических, электромагнитных и ионизирующих излучений; меха-</p>

		<p>нического силового воздействия и т.д.);  возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;  порядок проведение аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;  правила и порядок ведения документации по охране труда, сроки её заполнения и условия хранения;  порядок оказания первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.</p>
	<b>Содержание:</b>	<p>Правовые и нормативные основы охраны труда. Системы управления охраной труда. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда. Классификация негативных факторов. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска. Защита человека от физических негативных факторов. Защита человека от химических и биологических негативных факторов. Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Микроклимат помещений. Производственное освещение. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.</p>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	зачет
	<b>Название:</b>	<b>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p>
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;</p>

		<p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;</p>
	<b>знать:</b>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
	<b>Содержание:</b>	<p>Гражданская оборона:</p> <p>единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;</p> <p>организация гражданской обороны: оружие массового поражения (ОМП); средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП; правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического и в очаге биологического поражения; приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля;</p> <p>защита населения и территорий при стихийных бедствиях (землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах и т.д.);</p> <p>защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте;</p> <p>защита населения и территорий при авариях (ката-</p>

		<p>строфах) на производственных объектах; обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке; обеспечение безопасности при эпидемии, нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, в случае захвата заложником, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте.</p> <p>Основы военной службы: вооруженные Силы России на современном этапе: состав и организационная структура Вооруженных Сил; виды и рода войск, система руководства и управления Вооруженными Силами; порядок прохождения военной службы; Уставы Вооруженных Сил России: военная присяга; боевое знамя воинской части; военнослужащие и взаимоотношения между ними; внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих; строевая подготовка; огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова; подготовка автомата к стрельбе; ведение огня из автомата; медико - санитарная подготовка: общие сведения о ранах и их осложнениях, способах остановки кровотечения и обработки ран; первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок, синдроме длительного сдавливания и ожогах и т.д.</p>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	зачет
<b>ПМ. 00 Профессиональные модули</b>		
	<b>Название:</b>	<b>ПМ.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-07,09, ПК1.1-1.6
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	<p>определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество продукции;</p>
	<b>уметь:</b>	<p>определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы;</p> <p>производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p>решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов;</p>

		<p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;</p> <p>выбрать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах;</p> <p>составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;</p> <p>оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>составлять технологические схемы производства пищевой продукции из нерыбных объектов промысла.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><b>знать:</b></p>	<p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;</p> <p>основные физические свойства сырья и возможность их использования при определении качества и технологической обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;</p> <p>физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;</p> <p>предсмертные и посмертные изменения, происходящие в сырье при заготовке и хранении, их влияние на качество сырья, качество и выход готовой продукции;</p> <p>принципы, методы и способы консервирования сырья;</p> <p>правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;</p> <p>сущность первичной обработки сырья;</p> <p>виды разделки рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам первичной обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>материалы рыбообрабатывающего производства и их характеристику;</p> <p>об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;</p> <p>о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;</p> <p>сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;</p> <p>сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы техни-</p>
--	----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>мического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства пищевой продукции;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p> типовые схемы контроля производства пищевой продукции из нерыбных объектов промысла.</p>
<p><b>Содержание:</b></p>	<p><b><i>МДК 01.01. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов</i></b></p> <p>Технологическая характеристика водных биоресурсов. Изменения в тканях рыбы и нерыбном сырье водного происхождения. Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка водных биоресурсов. Теоретические основы консервирования сырья водного происхождения. Пищевые материалы, тара и упаковочные материалы. Сущность технологических процессов производства охлажденной продукции из водных биоресурсов. Теоретические основы и способы замораживания. Производство мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла. Производство мороженого филе и фарша. Хранение и транспортирование мороженой продукции. Размораживание. Контроль производства охлажденной и мороженой продукции. Правила приемки. Контроль качества сырья водного происхождения, охлажденной и мороженой продукции. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Оборудование для погрузо-разгрузочных работ и транспортных работ. Оборудование для мойки и сортирования. Оборудование для разделывания рыбы и морепродуктов. Оборудование для измельчения, перемешивания и протирания рыбы и морепродуктов. Основное холодильное оборудование, холодильные установки. Промышленные холодильники, рефрижераторные суда, наземный холодильный транспорт. Оборудование для приведения</p>

продукции в товарный вид. Линии для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов. Оборудование для размораживания сырья из водных биоресурсов.

***МДК 01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов***

Теоретические основы просаливания и созревания соленой продукции из водных биоресурсов. Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов. Производство продукциипряного посола и маринованной из водных биоресурсов

Производство икорной продукции из водных биоресурсов. Производство пресервов из водных биоресурсов. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.

Контроль производства и качества икры. Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.

***МДК 01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов***

Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Производство копченой продукции из водных биоресурсов. Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Методы анализа. Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.

***МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов***

Технологическая сущность основных операций и процессов консервного производства из водных биоресурсов. Товарное оформление и хранение консервов. Производство натуральных консервов из водных биоресурсов. Производство консервов в томатном соусе из водных биоресурсов. Производство консервов в масле из водных биоресурсов. Производство комбинированных консервов. Контроль производства стерилизованных консервов. Контроль качества тары для производства консервов. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Контроль качества консервов в масле. Контроль качества консервов в томатном соусе. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов. Оборудование для дозирования и наполнения тары. Обо-



		рудование для варки, бланширования, обжаривания и пропекания. Оборудование для герметизации консервной тары. Оборудование для стерилизации консервов. Линии для производства консервов из водных биоресурсов. Производство стерилизованных консервов из нерыбных объектов промысла.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	МДК 01.01- экзамен (2) МДК 01.02- экзамен (2) МДК 01.03- экзамен МДК 01.04- дифференцированный зачет, экзамен
	<b>Название:</b>	<b>ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-07,09, ПК 2.1-2.5
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции; оформления документов, удостоверяющих качество продукции.
	<b>уметь:</b>	вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией; выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции; обосновывать выбор технологии получения кормовой продукции на основании знания химического состава сырья; определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией; давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов; соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

	<p><b>знать:</b></p>	<p>о современных тенденциях производства кормовой и технической продукции в соответствии с Концепцией развития рыбного хозяйства России на период до 2020 года;</p> <p>о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;</p> <p>сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;</p> <p>требования к качеству кормовой и технической продукции;</p> <p>экспресс - методы определения химических показателей;</p> <p>пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы технико-химического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<p><b><i>МДК.02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</i></b></p> <p>Виды кормовой продукции, назначение. Рыбные корма. Теоретические основы и способы производства кормовой рыбной муки. Сущность технологических процессов производства кормовой рыбной муки. Хранение и транспортирование кормовой рыбной муки. Контроль производства и качества кормовой продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Установки и оборудование для производства кормовой рыбной муки. Классификация жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Сущность технологических процессов производства жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Контроль производства и качества жиров и витаминных препара-</p>

		ратов из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Установки и оборудование для производства жиров и витаминных препаратов. Виды технической продукции из водных биоресурсов. Сущность технологических процессов производства технической продукции из водных биоресурсов. Контроль производства и качества технической продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Технологическое оборудование для производства технической продукции из водных биоресурсов.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	МДК.02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов– эк-замен
	<b>Название:</b>	<b>ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-07,09, ПК 3.1-3.5
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; оформления документов, удостоверяющих качество продукции; приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов; сервировки и подачи блюд; разработки рецептов;
	<b>уметь:</b>	взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты; готовить сырьё к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; формовать и панировать полуфабрикаты; разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий; готовить рабочее место; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

		<p>предотвращать возможность возникновения брака; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выполнять технологические расчеты по производству продукции; готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов;</p>
	<p><b>знать:</b></p>	<p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья; основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; установленные рецептуры приготовления блюд; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; нормы порционирования блюд; способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий. требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования. роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения; принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий; правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству; основные виды разделки рыбы, используемой при производстве кулинарных изделий из водных биоре-</p>

	<p>сурсов;</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>
	<p><b>Содержание:</b> <b>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов</b></p> <p>Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов. Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий. Технологии приготовления вторых замороженных блюд. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб. Технология приготовления рыбных масел. Технология приготовления кулинарных пастообразных изделий.</p> <p>Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Технология приготовления рыбных супов. Технология приготовления соусов и маринадов в рыбной кулинарии. Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий. Основы микробиологии, стандартизации и гигиены. Стандартизация и системы управления качеством продукции. ХАССП. Технологическое нормирование при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов. Оборудование</p>

		<p>для первичной обработки рыбы. Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству</p> <p>Оборудование для термической обработки. Тара и упаковка для рыбных полуфабрикатов и кулинарии. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции.</p>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	<b>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов-</b> дифференцированный зачет, экзамен
	<b>Название:</b>	<b>ПМ. 04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-07,09, ПК 4.1-4.7
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	<p>участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;</p> <p>участия в управлении первичным трудовым коллективом;</p> <p>ведения документации установленного образца;</p>
	<b>уметь:</b>	<p>рассчитывать по принятой методике основные показатели производства продукции из водных биоресурсов;</p> <p>планировать работу исполнителей;</p> <p>инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</p> <p>подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>оценивать качество выполняемых работ;</p>
	<b>знать:</b>	<p>основы организации производства продукции из водных биоресурсов;</p> <p>структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;</p> <p>характер взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>функциональные обязанности работников и руководителей;</p> <p>основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч.</p>

		материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.
	<b>Содержание:</b>	<b><i>МДК 04. 01. Управление структурным подразделением организации</i></b> Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения. Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения. Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Инвестиционная политика организации (предприятия). Анализ деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Хозяйственный учёт организации (предприятия), структурного подразделения.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	МДК 04. 01. Управление структурным подразделением организации - экзамен
	<b>Название:</b>	<b>ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-07,09, ПК5.1- 5.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	обработки традиционных видов овощей используемых для приготовления водных биоресурсов; обработки различных видов рыбного и нерыбного сырья; приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбного и нерыбного сырья; подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, теста; приготовления супов и соусов используемых из водных биоресурсов; приготовления основных блюд и гарниров из овощей, блюд из рыбного и нерыбного сырья; приготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;
	<b>уметь:</b>	взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты; готовить сырьё к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; формировать и панировать полуфабрикаты; разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий;

		<p>готовить рабочее место;  пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;  определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  предотвращать возможность возникновения брака;  выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;  выполнять технологические расчеты по производству продукции;  составлять нормативную документацию</p>
	<p><b>знать:</b></p>	<p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, круп, бобовых, характеристику пряностей и приправ используемых для приготовления блюд из водных биоресурсов;  виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и нерыбного сырья, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья;  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, теста, рыбы и нерыбного водного сырья.  температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, теста, рыбы, основных супов и соусов, холодных блюд и закусок;  температуры подачи и правила хранения готовых блюд;  о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;  основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;  установленные рецептуры приготовления блюд;  правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку изделий из рыбы, икры и морепродуктов;  нормы порционирования блюд;  способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;  сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;  режимы транспортировки готовых кулинарных изде-</p>



		лий.
	<b>Содержание:</b>	<i>МДК 05.01 Технология приготовления изделий массового производства из водных биоресурсов</i> Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов. Блюда из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Приготовление салатов из водных биоресурсов. Приготовление рыбомучных кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Технологические расчеты по производству рыбной продукции. Организация хранения и контроль запасов и сырья, товарной продукции. Контроль качества продукции и услуг.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	дифференцированный зачет
	<b>Название:</b>	<b>ПМ.06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 01-07,09, ПК 6.1- 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	организации технологического процесса производства функциональных продуктов питания из водных биоресурсов; компоновки поточных линий по производству продукции из водных биоресурсов; разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.
	<b>уметь:</b>	рассчитывать проектную мощность рыбообрабатывающих предприятий; выбирать и рассчитывать технологическое оборудование; проектировать технологические линии с соблюдением поточности производства; анализировать работу действующих рыбоперерабатывающих предприятий, внедривших систему качества, основанную на принципах ХАССП и работу других предприятий на возможность внедрения системы собственного контроля качества; составлять жизненный цикл продукции из водных биоресурсов; осуществлять поиск необходимой информации для

		<p>разработки системы качества по специальной и справочной литературе, нормативным документам, отраслевым периодическим изданиям, с помощью информационно-поисковых служб Internet;</p> <p>составлять документы подготовительного этапа;</p> <p>составлять информацию на продукцию;</p> <p>составлять информацию о производстве;</p> <p>производить анализ рисков и выбирать учитываемые опасные факторы при производстве различных видов продукции из гидробионтов;</p> <p>выявлять критические контрольные точки при производстве различных видов продукции из гидробионтов;</p> <p>составлять рабочие листы ХАССП;</p> <p>разрабатывать основные санитарные инструкции предприятия;</p> <p>осуществлять оформление производственных и санитарных журналов;</p> <p>выделять условно грязные и условно чистые зоны на плане предприятия;</p> <p>составлять схему грузопотоков и маршруты движения персонала;</p> <p>проставлять точки подвода холодной и горячей воды на плане предприятия;</p> <p>анализировать эффективность функционирования системы собственного контроля на предприятии</p>
	<p><b>знать:</b></p>	<p>основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий;</p> <p>основы технологического проектирования;</p> <p>общестроительное и санитарно-техническое проектирование;</p> <p>основные положения Директивы Европейского экономического Сообщества о гигиене пищевых продуктов;</p> <p>положение о порядке регистрации предприятий и судов по системе ХАССП;</p> <p>особенности работы рыбоперерабатывающих предприятий стран, входящих в Европейское экономическое Сообщество;</p> <p>основные понятия, термины и определения в области контроля качества и управления качеством;</p> <p>виды исходной информации, необходимой для разработки системы ХАССП;</p> <p>основные положения законов РФ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>принципы разработки системы ХАССП;</p> <p>документы подготовительного этапа;</p> <p>требования к специалистам группы ХАССП;</p> <p>функциональные обязанности координатора и технического секретаря;</p> <p>организационную структуру предприятия;</p> <p>основные направления реализации политики в области качества и безопасности выпускаемой пищевой</p>

		<p>продукции;  нормативные документы, связанные с производством продукции из водных биоресурсов;  опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов;  планово-предупреждающие и корректирующие действия;  алгоритм выбора критических контрольных точек;  ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП;  этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия;  порядок разработки основных стандартов предприятия;  порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП;  внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП;  перечень регистрационно-учетной документации;  основные нормативные документы, используемые при проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.</p>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<p><i><b>МДК 06.01 Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов</b></i></p> <p>Проектирование рыбообрабатывающих предприятий. Основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий. Основы технологического проектирования. Общестроительное и санитарно-техническое проектирование. Оформление проектной документации. Управление качеством пищевых продуктов. Система собственного контроля предприятия, основанная на принципах ХАССП. Подготовительный этап внедрения системы собственного контроля. Основной этап разработки системы собственного контроля. Планирование предприятий по производству продукции из гидробионтов.</p>
	<p><b>Форма промежуточной аттестации:</b></p>	<p>экзамен</p>

<b>Название:</b>		<b>Учебная практика</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 1- ОК 7, ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1.-5.3, ПК 6.1-6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; оформления документов, удостоверяющих качество продукции; приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов; сервировки и подачи блюд; разработки рецептур
	<b>уметь:</b>	определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов; пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с

		<p>требованиями нормативных документов;  взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;  готовить сырьё к кулинарной обработке;  разделять рыбу и беспозвоночных;  формовать и панировать полуфабрикаты;  разрабатывать технологические процессы  производства кулинарных изделий;  готовить рабочее место;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими условия заготовки сырья, его  транспортировки к местам обработки, правила  приемки по качеству и количеству;  определять потребность в основных,  вспомогательных и упаковочных материалах, таре;  определять качество исходного сырья,  полуфабрикатов и готовых блюд;  предотвращать возможность возникновения брака;  укладывать в тару и потребительскую упаковку  полуфабрикаты и готовую продукцию;  производить расчеты калорийности различных видов  рыбы и морепродуктов;  выбирать оптимальный режим хранения сырья,  руководствуясь нормативными документами;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими требования к качеству тары и  материалов;  выполнять технологические расчеты по производству  продукции;  готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из  рыбы, икры и морепродуктов</p>
	<p><b>знать:</b></p>	<p>определять размерно-массовую характеристику и  производить расчет массового состава рыбы;  производить расчеты калорийности различных видов  рыбы и морепродуктов;  решать производственные ситуации с  использованием показателей физических свойств  рыбы и морепродуктов;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими подразделение рыбы по  размерному ряду;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими условия заготовки сырья, его  транспортирования к местам обработки, правила  приемки по качеству и количеству;  выбирать оптимальный режим хранения сырья,  руководствуясь нормативными документами;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими требования к качеству тары и  материалов;  выбирать наиболее рациональный способ  консервирования сырья водного происхождения;  подготавливать и разделять рыбу и  беспозвоночных вручную и на машинах;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими выпуск пищевой продукции;</p>

		<p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;</p> <p>физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке</p> <p>о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;</p> <p>основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>установленные рецептуры приготовления блюд;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>нормы порционирования блюд;</p> <p>способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий;</p> <p>правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>основные виды разделки рыбы, используемой при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>основные направления и перспективы производства</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>кулинарных изделий из водных биоресурсов;  сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;  виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий ;  режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;  пороки продукции и способы их предупреждения;  принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;  правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;   типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p>
<p><b>Содержание:</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность в учебной лаборатории. Решение задач с использованием показателей физических свойств рыбы и определения калорийности. Определение размерно-массовой характеристики рыбы. Разделывание рыбы. Ознакомление с требованиями стандартов на рыбу-сырец, охлажденную и мороженую рыбу, мороженые филе и фарш, транспортную и потребительскую тару. Составление схем теххимического контроля производства охлажденной и мороженой продукции. Контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на соленую, маринованную, пряную продукцию и пресервов из водных биоресурсов. Составление схем теххимического контроля производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Контроль качества соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на копченую, вяленую, сушеную продукцию, балыков холодного копчения. Составление схем теххимического контроля производств копченой, вяленой, сушеной продукции из водных биоресурсов. Контроль качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на стерилизованные консервы из водных биоресурсов. Составление схем теххимического контроля производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Планирование и организация технологического процесса производства различных видов кулинарных</p>

		изделий из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями нормативных документов на рыбные кулинарные изделия. Правила проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов. Приготовление блюд в соответствии с собственной рецептурой. Правила порционирования, гарнирования и подачи блюда. Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированный зачет, зачет
	<b>Название:</b>	<b>Практика по профилю специальности</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК1-7, 9; ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 2.1-2.4, ПК3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1.-5.3, ПК 6.1-6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов; оформления документов, удостоверяющих качество продукции;
	<b>уметь:</b>	определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов; пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;



	<p> взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;  готовить сырьё к кулинарной обработке;  разделять рыбу и беспозвоночных;  формовать и панировать полуфабрикаты;  разрабатывать технологические процессы  производства кулинарных изделий;  готовить рабочее место;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими условия заготовки сырья, его  транспортировки к местам обработки, правила  приемки по качеству и количеству;  определять потребность в основных,  вспомогательных и упаковочных материалах, таре;  определять качество исходного сырья,  полуфабрикатов и готовых блюд;  предотвращать возможность возникновения брака;  укладывать в тару и потребительскую упаковку  полуфабрикаты и готовую продукцию;  производить расчеты калорийности различных видов  рыбы и морепродуктов;  выбирать оптимальный режим хранения сырья,  руководствуясь нормативными документами;  пользоваться нормативными документами,  регламентирующими требования к качеству тары и  материалов;  выполнять технологические расчеты по производству  продукции;  готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из  рыбы, икры и морепродуктов  пользоваться нормативными документами, регламен-  тирующими подразделение рыбы по размерному ря-  ду;  пользоваться нормативными документами, регламен-  тирующими условия заготовки сырья, его транспор-  тирования к местам обработки, правила приемки по  качеству и количеству;  выбирать оптимальный режим хранения сырья, руко-  водствуясь нормативными документами;  пользоваться нормативными документами, регламен-  тирующими требования к качеству тары и материа-  лов;  выбирать наиболее рациональный способ консерви-  рования сырья водного происхождения;  подготавливать и разделять рыбу и беспозвоноч-  ных вручную и на машинах;  составлять технологические схемы производства пи-  щевой продукции из водных биоресурсов;  вести технологические процессы производства пище-  вой продукции в соответствии с нормативной доку-  ментацией;  выполнять технологические расчеты по производству </p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукции;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;</p> <p>оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p>
	<p><b>знать:</b></p>	<p>определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы;</p> <p>производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p>решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;</p> <p>выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;</p>

	<p> физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;  об основных направлениях и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  основные виды кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:  режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  пороки продукции и способы их предупреждения;  принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;  правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;   типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;  правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке  о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;  основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;  устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;  требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  установленные рецептуры приготовления блюд;  правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;  нормы порционирования блюд;  способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;  сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;  режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.  требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.  роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;  принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий;  правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;  основные виды разделки рыбы, используемой при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов;  технологические и санитарные требования к цехам по </p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий ;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий;</p> <p>основы технологического проектирования;</p> <p>общестроительное и санитарно-техническое проектирование;</p> <p>основные положения Директивы Европейского экономического Сообщества о гигиене пищевых продуктов;</p> <p>положение о порядке регистрации предприятий и судов по системе ХАССП;</p> <p>особенности работы рыбоперерабатывающих предприятий стран, входящих в Европейское экономическое Сообщество;</p> <p>основные понятия, термины и определения в области контроля качества и управления качеством;</p> <p>виды исходной информации, необходимой для разработки системы ХАССП;</p> <p>основные положения законов РФ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>принципы разработки системы ХАССП;</p> <p>документы подготовительного этапа;</p> <p>требования к специалистам группы ХАССП;</p> <p>функциональные обязанности координатора и технического секретаря;</p> <p>организационную структуру предприятия;</p> <p>основные направления реализации политики в области качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции;</p> <p>нормативные документы, связанные с производством</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>продукции из водных биоресурсов;  опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов;  планово-предупреждающие и корректирующие действия;  алгоритм выбора критических контрольных точек;  ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП;  этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия;  порядок разработки основных стандартов предприятия;  порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП;  внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП;  перечень регистрационно-учетной документации;  основные нормативные документы, используемые при проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.</p>
<p><b>Содержание:</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность на производстве. Определение размерно-массовой характеристики рыбы. Разделявание рыбы. Ознакомление с требованиями стандартов на рыбу-сырец, охлажденную и мороженую рыбу, мороженые филе и фарш, транспортную и потребительскую тару. Контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на соленую, маринованную, пряную продукцию и пресервов из водных биоресурсов. Контроль качества соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на копченую, вяленую, сушеную продукцию, балыков холодного копчения.</p> <p>Контроль качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на стерилизованные консервы из водных биоресурсов. Контроль качества тары и готовой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Изучение правил маркирования тары по ГОСТ 7630, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 14192. Планирование и организация технологического процесса производства различных видов кулинарных изделий из водных</p>

	<p>биоресурсов. Ознакомление с требованиями нормативных документов на рыбные кулинарные изделия. Правила проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов. Приготовление блюд в соответствии с собственной рецептурой. Правила порционирования, гарнирования и подачи блюда. Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий.</p>
<p><b>Форма промежуточной аттестации:</b></p>	<p>дифференцированный зачет</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

*35.02.10 Обработка водных биоресурсов*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**



## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов
Основания для разработки программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</li> <li>• Конституция Российской Федерации;</li> <li>• Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>• Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</li> <li>• распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) № 443 от 13.07.2021 года, зарегистрированный в Минюсте России от 18 августа 2021 года № 64678;</li> <li>• Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.10.2020 г. № 713н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10.0.2020 г., регистрационный № 60813)</li> <li>• Положение об ОСП «ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»</li> <li>• Локальные нормативные акты по основным вопросам организации и осуществления образовательной, воспитательной деятельности ОСП «ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»</li> </ul>
Цель программы	<b>Цель рабочей программы воспитания</b> – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных специалистов
Сроки реализации программы	В соответствии со сроком обучения по специальности (профессии) УГПС 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УР, заместитель директора по НВР, начальник организационно-воспитательного отдела, заведующие учебными отделениями, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, педагоги-организаторы, члены Студенческого самоуправления, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	<b>ЛР 13</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 14</b>
Ориентированный на работу в команде	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Развивающий творческие способности, способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного общества.	<b>ЛР 16</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения.	<b>ЛР 17</b>

**Планируемые личностные результаты**

**в ходе реализации образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания																
	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17
ОУДБ. 01 Русский язык					+												
ОУДБ .02 Литература					+	+											
ОУДБ .03 Иностранный язык								+									
ОУДБ .04 Математика				+													
ОУДБ .05 История	+				+			+									
ОУДБ .06 Физическая культура									+								
ОУДБ .07 ОБЖ	+		+						+								
ОУДБ. 08 Астрономия							+										
ОУДБ .09 Химия										+							
ОУДП. 10 Биология										+		+					
ОУДБ .11 Родная литература					+			+			+						
ОГСЭ. 01 Основы философии			+				+										
ОГСЭ. 02 История	+				+			+									
ОГСЭ. 03 Иностранный язык								+									
ОГСЭ. 04 Физическая культура									+								
ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи					+												

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания																
	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17
<b>ЕН. 01 Экологические основы природопользования</b>										+							
<b>ЕН.02 Математика</b>				+													
<b>ЕН .03 Информатика</b>				+						+							
<b>ОП. 01 Биологические основы морского промысла</b>													+	+			
<b>ОП .02 Основы аналитической химии</b>										+			+	+			
<b>ОП .03 Микробиология, санитария и гигиена</b>										+			+	+			
<b>ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>													+	+			
<b>ОП. 05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества</b>													+	+			
<b>ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности</b>			+									+					
<b>ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b>		+															
<b>ОП. 08 Охрана труда</b>													+	+			
<b>ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности</b>	+		+						+								
<b>ПМ.01 Производство пищевой</b>																	

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания																
	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17
<i>продукции из водных биоресурсов</i>																	
<b>МДК 01.01</b> Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов															+	+	+
<b>МДК 01.02</b> Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов															+	+	+
<b>МДК 01.03</b> Технология производства копченной, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов															+	+	+
<b>УП.01.01</b> Учебная практика													+	+	+	+	+
<b>ПП.01.01</b> Производственная практика													+	+	+	+	+
<i>ПМ.02</i> Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов																	
<b>МДК 02.01</b> Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов															+	+	+

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания																
	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17
<b>ПП.02.01</b> Производственная практика													+	+	+	+	+
<i>ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов</i>																	
<b>МДК 03.01</b> Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов															+	+	+
<b>УП.03.01</b> Учебная практика													+	+	+	+	+
<b>ПП.03.01</b> Производственная практика													+	+	+	+	+
<i>ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</i>																	
<b>МДК 04.01</b> Управление структурным подразделением организаций (предприятия)															+	+	+
<b>ПП.04.01</b> Производственная практика													+	+	+	+	+
<i>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>																	

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания																
	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 7	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	ЛР 12	ЛР 13	ЛР 14	ЛР 15	ЛР 16	ЛР 17
МДК 05.01 Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов															+	+	+
ПП.05.01 Производственная практика													+	+	+	+	+
<i>ПМ.06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов</i>																	
МДК 06.01 Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов															+	+	+
ПП.06.01 Производственная практика																	
ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)													+	+	+	+	+



## КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

## ПЛАН

## воспитательной работы колледжа на 2022-2023 учебный год

№	Формы работы	Сроки	Ответственные	Отметка о выполнении, дата, подпись
<b>Общие организационно-воспитательные мероприятия</b>				
1.	Разработка рабочей программы воспитательной работы, календарно-го плана воспитания для специальностей	август	Зам. директора по НВР, зам. директора по УР, нач. ОВО, методический отдел, преподаватели	
2.	Проведение торжественной линейки, посвященный Дню знаний	сентябрь	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, педагоги организаторы, руководители кружков	
3.	Ознакомление с Уставом АГТУ, Положением об ОСП «ВКМРПК» и правилами внутреннего учебного распорядка и режим занятий обучающихся	сентябрь	Нач. ОВО, педагоги организаторы, кураторы	
4.	Презентация кружков в рамках работы по адаптации обучающихся первого года обучения	сентябрь	Зам. директора по НВР, зав. отделениями, кураторы	
5.	Проведение родительских собраний	по календарному плану	Зав. отделениями, кураторы	
6.	Участие педагога-психолога в родительских собраниях: Быть всегда рядом Роль самооценки в формировании личности Юношеский возраст: самоопределение, надежды, поиск	в течение года	Педагог-психолог	
7.	Организация работы «Школы кураторов»	в течение года	Зам. директора по НВР	
8.	Экскурсии для обучающихся нового набора «Наши традиции», «Знакомство с колледжем»	сентябрь	Зав. музеем, члены СМС	
9.	Проведение тимбилдинговой игры (веревочный курс), направленной на повышение сплоченности в группах нового набора	сентябрь	Нач. ОВО, зав. отделениями, члены ССУ, педагоги-организаторы, кураторы	

10.	Анкетирование студентов нового набора	сентябрь-октябрь	Педагог-психолог	
11.	Изучение социально-психологической адаптации обучающихся нового набора	октябрь-ноябрь	Педагог-психолог	
12.	Церемония посвящения в студенты и курсанты	10.10.2022 17.10.2022	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, зав. отделени- ями, педагоги- организаторы, кураторы	
13.	Индивидуальные беседы, способствующие процессу адаптации в колледже	в течение года	Педагог-психолог, кураторы	
14.	Организация и проведение тренингов в группах нового набора «Знакомство» «Создание коллектива, норм, правил» «Управляй своим временем» «Стресс-менеджмент. Сессия» «Успешный студент-какой он?» «Социометрия. Я в группе»	в течение года	Педагог-психолог, кураторы	
15.	Проведение групповых занятий с обучающимися группы риска для коррекции девиантного поведения	в течение года	Педагог-психолог	
16.	Проведение мероприятий в рамках Дня психологии: - Игра – общеколледжное цветное действие «Радужная разминка» - Психологический КВН «День хорошего настроения»	22 ноября	Педагог-психолог	
17.	Работа советов: по научно-техническому творчеству, по профилактике правонарушений	в течение года	Зам. директора по НВР	
<b>Профессионально-личностное воспитание</b>				
18.	Организация социальной поддержки курсантов (студентов)	в течение года	Зам. директора по УР, НВР, социальный педагог	
19.	Встречи со специалистами, выпускниками колледжа	в течение года	Зав. отделениями, кураторы	
20.	Тематические кураторские часы: «Кто они, наши выпускники?!»; «Собеседование при приеме на работу»; «Анализ регионального рынка труда»; «Довольны ли вы выбором своей профессии»; «Учебная деятельность и преемственность профобразования»; «История моей профессии»			
21.	Организация работы предметных кружков	в течение года	Зам. директора по НВР, рук. предметных кружков	

22.	Участие в областных, всероссийских, международных конференциях, конкурсах, олимпиадах	в течение года	Председатели ЦК, преподаватели	
23.	Торжественная церемония вручения дипломов обучающимся специальности «Ихтиология и рыбоводство»	03.03.2023	Зам. директора по НВР, зам. директора по УР, нач. ОВО, зав. отделением, куратор гр. ИР-51, педагоги организаторы	
24.	Подготовка стенгазет, посвященных Празднику весны и труда «Трудовые династии»	24.04.2023	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы	
25.	Библиотечная выставка «Как это здорово – быть молодым!»	27.06.2023	Библиотекари	
26.	Торжественная церемония вручения дипломов обучающимся ПБС и ПМС	30.06.2023	Зам. директора по НВР, зам. директора по УР, нач. ОВО, зав. отделением, кураторы, педагоги организаторы	
<b>Гражданско-патриотическое воспитание</b>				
27.	Книжная выставка «История Второй мировой войны в лицах «С войной покончили мы счеты...»	02.09.2022	Библиотекари	
28.	Оформление информационного стенда (ССУ) на ПБС и ПМС «Осторожно, терроризм!»	03.09.2022	Нач. ОВО, члены ССУ	
29.	День памяти жертв политических репрессий (библиотечная выставка)	28.09.2022	Библиотекари	
30.	День Героев Отечества. Тематическая полка «И память книга оживит»	09.12.2022	Библиотекари	
31.	День Конституции: конкурс стенгазет, презентаций	12.12.2022	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы	
32.	Библиотечарский час «200 дней и ночей», посвященный Дню воинской славы России (Сталинградская битва)	02.02.2023	Библиотекари	
33.	Спортивно-патриотическая игра «К защите Родины готов!»	20.02.2023	Преподаватели физ. культуры, педагоги-организаторы, кураторы	
34.	Конкурс стенгазет, посвященных Дню защитника отечества	22.02.2023	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы	

35.	Участие в «Вахте Памяти»	май	Зам. директора по морскому образованию, педагог-организатор	
36.	Участие во всероссийской молодежно-патриотической акции «Георгиевская ленточка», «Мы помним»	май	Нач. организационно-воспитательного отдела, педагоги-организаторы, кураторы, ССУ	
37.	Участие в гражданско-патриотической акции «Бессмертный полк»	9 мая	Зам. директора по НВР, МП, начальник ОВО, педагоги-организаторы	
38.	Социально-исторический проект: «Нет в России семьи такой, где б не памятен был свой герой..»	апрель-май	Нач. организационно-воспитательного отдела, педагоги-организаторы, кураторы	
39.	Тематические кураторские часы о подготовке к воинской службе: «Есть такая профессия – Родину защищать» «К службе в армии готов!»; «Быть военным – почетно!»; «Нет цели святее служения Родине»	в течение года	Кураторы	
40.	Кураторские часы по истории России, Астрахани, их историко-культурному прошлому и современному социально-экономическому и культурному развитию: «Милый сердцу край»; «Мой край родной – моя история живая»; «Поэты нашего города»; «Здесь род мой, истоки мои»; «Живая старина: история улиц и площадей»; «Каспийская Венеция»	в течение года	Кураторы	
41.	Организация и проведение смотра-конкурса строя и песни «Плац Парад-2023»	апрель-май	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, педагоги-организаторы, кураторы, зав. отделениями	
42.	Уроки мужества, встречи с участниками боевых действий в Великой Отечественной войне и других локальных войнах и конфликтах, офицерами и солдатами Российской армии	в течение года	Педагоги-организаторы, зав. отделениями, кураторы	
43.	День России (конкурс стенгазет)	09.06.2023	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы	

44.	Линейка «День памяти и скорби»	22.6.2023	Зам. директора по морскому образованию, педагог-организатор	
<b>Воспитание духовно-нравственной культуры</b>				
45.	Студенческий проект «Учителями славиться Россия!»	05.10.2022	Зав. музеем, кураторы	
46.	Битва хоров «В дружбе народов - единство России!»	ноябрь	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы, педагоги-организаторы	
47.	Тематические кураторские часы: «Духовные ценности - путь к миру...»; «Красота спасет мир»; «Любовь - это согласие ума, души и тела»; «Что есть человек?»; «Правила и нормы поведения в обществе»; «Мой гардероб»; «Деловой этикет»	в течение года	Кураторы	
48.	Кураторские часы, беседы, мероприятия по формированию навыков межнационального общения: «Планета друзей»; «Навеки вместе»; «Традиции моей семьи»; «Экстремизм и его проявления»; «Праздники и традиции народов мира»	в течение года	Кураторы	
49.	Проведение мероприятий в рамках проекта «Национальные праздники»: «Гуляй студенческий народ, масленица у ворот!» «Наурыз. Встречаем весну!»	21.02.2023 21.03.2023	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, педагоги-организаторы, кураторы, зав. отделениями	
50.	Международный женский день «А ну-ка, девушки!»	07.03.2023	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, кураторы	
51.	Реализация программы мероприятий в рамках волонтерского проекта «Дари добро людям!»	в течение года	Нач. ОВО, педагоги-организаторы	
52.	Индивидуальная работа со студентами и курсантами о бережном отношении к чувствам и достоинству людей всех национальностей	в течение года	Педагог-психолог	
53.	Оформление выставок по календарю знаменательных дат	в течение года	Библиотекари	
<b>Художественно-эстетическое воспитание</b>				

54.	Социальный волонтерский проект «Подари праздник детям»	декабрь, январь	Зам. директора по НВР, Начальник ОВО, зав. отделениями, педагоги-организаторы, ССУ, руководители кружков	
55.	«Татьянин день» - интеллектуально-познавательная игра	25.01.2023	Зам. директора по НВР, Начальник ОВО, зав. отделениями, педагоги-организаторы, ССУ, руководители кружков	
56.	В рамках студенческого социального проекта «Территория уюта»: конкурс «Новогодние украшения»; конкурс новогодних стенгазет	в течение года	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы, ССУ	
57.	Приобщение студентов и курсантов к художественному творчеству, вовлечение их в работу кружков художественной самодеятельности	в течение года	Педагоги-организаторы, руководители кружков, кураторы	
58.	Организация посещения театров, концертов, выставочных залов, музеев, кинотеатров	в течение года	Педагоги-организаторы, кураторы	
59.	Участие в открытии художественных и краеведческих выставок	в течение года	Зав. музеем, кураторы	
60.	Участие в областном фестивале творчества «Студенческая весна»	март-май	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, педагоги-организаторы, рук. кружков	
61.	Выпуск стенных газет, подготовка и показ презентаций к праздникам и значимым датам	в течение года	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы, ССУ	
62.	Тематические кураторские часы: «Что такое красота в моде, в жизни, в искусстве?» «Человек и творчество. Великие творения человечества» «Красота спасёт мир?» «Беседы об искусстве» «Любите ли вы театр?»	в течение года	Кураторы	
63.	Работа кружков по интересам, спортивных секций: – Агиттеатр – Вокальная студия – Художественный дизайн – Хореографическая студия – Духовой оркестр	в течение года	Зам. директора по НВР, зав. клубом, педагоги-организаторы, руководители кружков	

64.	Отчетный концерт творческих коллективов	21.04.2023	Зам. директора по НВР, нач. организационно-воспитательного отдела, зав. клубом, педагоги-организаторы, рук. кружка	
65.	Пушкинский день России (библиотечная выставка «Живое пушкинское слово»)	06.06.2023	Библиотекари	
<b>Правовое воспитание</b>				
66.	Встречи с инспектором ОДН	в течение года согласно плану совместной работы	Зам. директора по НВР, инспектор ОДН	
67.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений	по плану работы Совета	Зам. директора по НВР	
68.	Организация тематических бесед по вопросам правового воспитания и профилактики правонарушений	в течение года согласно плану совместной работы	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, инспектор ОДН, педагог-психолог	
69.	Тематические кураторские часы: «Преступление и молодежь»; «Знаю права – соблюдаю законы» (административная и уголовная ответственность); «Беседа о правах и обязанностях обучающихся колледжа»; «Безопасность дорожного движения»; «Береги свою жизнь! (опасности на дорогах)»; «Дорога и мы»	в течение года	Кураторы	
70.	Всероссийская неделя безопасности дорожного движения	20-24.09.2023	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, кураторы	
71.	Внеклассное мероприятие «Правила безопасности при чрезвычайной ситуации»	в течение года	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, кураторы	
72.	Внеклассное мероприятие «Пожарная безопасность – путешествие в страну огня»	в течение года	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, кураторы	
73.	Занятия с обучающимися по изучению требований пожарной безопасности	сентябрь, январь	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, преподаватели	
<b>Формирование потребности в здоровом образе жизни</b>				

74.	Проведение профилактических мероприятий с привлечением врачей клинического центра восстановительного лечения и медицинской профилактики и службой реализации социальных программ для молодежи АО	по согласованию	Педагоги-организаторы, специалисты клинического центра	
75.	Вовлечение студентов и курсантов в работу спортивных секций: – волейбол – баскетбол – мини-футбол – настольный теннис – тренажерный зал – бассейн	по плану работы преподавателя	Зам. директора по НВР, преподаватели физ. культуры, зав. СОК «Бриз»	
76.	Участие в спортивных соревнованиях различного уровня	в течение года	Преподаватели физ. культуры	
77.	Организация и проведение студенческих акций	согласно плану педагога-организатора	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, зав. отделениями, кураторы, ССУ	
78.	Беседы психолога: «Осторожно подростковые зависимости»; «Я готов к испытаниям», посвященный профилактике суицидального поведения среди подростков; «Алкоголизм – проблема социальная и экономическая»	в течение года	Педагог-психолог	
79.	Тематические кураторские часы: «Я выбираю жизнь»; «Психология здоровья»; «Молодежь против алкоголя!»; «Вредные привычки и их влияние на здоровье»; «Профилактика коронавируса COVID-19»; «Энергетические напитки: вред или польза»; «Ответственность за хранение и сбыт курительных смесей»	в течение года	Кураторы	
<b>Экологическое воспитание</b>				
80.	Участие в озеленении колледжа и города	в течение года	Зам. директора по НВР, зам. директора по морскому образованию, зав. отделениями, кураторы	
81.	День эколога. Волонтерская акция «Чистый двор», в рамках социально-студенческого проекта «Территория уюта»	05.06.2023	Нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы	
82.	Экскурсии по городу и области	по запросам кураторов, администрации	Зав. музеем, кураторы	



83.	Участие в конкурсах и конференциях различного уровня	в течение года	Зам. директора по НВР, преподаватели	
84.	Организация походов выходного дня с целью привития любви к природе, умения видеть ее красоту	в течение года	Кураторы	
85.	Кураторские часы, беседы по формированию экологического мышления, изучение нормативно-правовых актов об охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов: «Глобальные проблемы экологии»; «Эта Земля – твоя и моя»; «Экологическая безопасность»; «Сделаем мир краше...»	в течение года	Кураторы	
<b>Трудовое воспитание</b>				
86.	Участие в волонтерских акциях по благоустройству территории города		Зам. директора по НВР, по морскому образованию, зав. отделениями, кураторы	
87.	Проведение волонтерской акции «Неделя добра»	март-апрель	Нач. организационно-воспитательного отдела, ССУ, кураторы	
88.	Проведение акций: «Чистый двор»; «Чистый дом» в рамках социального проекта «ВКМРПК – территория уюта»	в течение года	Зам. директора по НВР, нач. организационно-воспитательного отдела, педагоги-организаторы, кураторы	
89.	Тематические кураторские часы: «Способность к труду - главное качество человека»; «Первые шаги при устройстве на работу»; «Твоя профессиональная карьера»; «Трудовые права молодежи»; «Труд прекрасен, когда безопасен»	в течение года	Кураторы	
90.	Конкурс рисунков «Я рисую безопасный труд»	апрель	Нач. отдела труда и безопасности, кураторы	
<b>Работа в общежитиях</b>				
91.	Проведение собраний, бесед, встреч и круглых столов с курсантами (студентами) с обсуждением вопросов режима деятельности общежития	в течение года	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, воспитатели, зав. отделениями, кураторы	

92.	Работа Совета общежития	в течение года	Зам. директора по НВР, начальник организационно-воспитательного отдела, воспитатели, ССУ	
93.	Индивидуальные консультации и групповые занятия в общежитиях	январь-декабрь	Педагог-психолог	
94.	Комплексная профилактическая работа с обучающимися, проживающими в общежитии: – Квест «Племя человекоподобных обезьян» – Сказкотерапия «Звездная страна»	в течение года	Педагог-психолог	
95.	Индивидуальная работа с курсантами (студентами), нарушающими правила распорядка в общежитии	в течение года	Зам. директора по НВР, по морскому образованию, воспитатели, зав. отделениями кураторы	
96.	Встречи и беседы с родителями курсантов (студентов), проживающих в общежитии	в течение года	Зам. директора по НВР, воспитатели, нач. ОВО, зав. отделениями, кураторы	
97.	Организация трудовых бригад курсантов (студентов) для участия в общественных работах в свободное от учебы время	в течение года	Зам. директора по НВР, нач. ОВО, воспитатели.	
98.	Проведение культурно-массовых мероприятий для обучающихся, проживающих в общежитии	по календарному плану	Нач. ОВО, педагоги-организаторы, воспитатели	
99.	Беседы о санитарных нормах и правилах личной гигиены	в течение года	Воспитатели	
<b>Развитие студенческого самоуправления</b>				
100.	Организация работы подразделений ССУ	по плану работы Совета	Нач. организационно-воспитательного отдела, актив ССУ	
101.	Организация самоуправления в группах	сентябрь	Нач. организационно-воспитательного отдела, зав. отделениями, кураторы	
102.	Проведение отчетно-выборной конференции ССУ	май-июнь	Нач. организационно-воспитательного отдела, актив ССУ	
103.	Участие в работе стипендиальной комиссии	в течение года	Зам. директора по НВР, ССУ	

104.	Участие в молодежном движении города, области, региона	в течение года	Зам. директора по НВР, нач. организационно-воспитательного отдела, педагоги-организаторы	
105.	Участие в Региональном этапе Российской национальной премии «Студент года 2022» профессиональных образовательных организаций Астраханской области	сентябрь	Зам. директора по НВР, нач. организационно-воспитательного отдела, педагоги-организаторы	
<b>Разговоры о важном</b>				
106.	«Я – студент СПО (групповая дискуссия)»	05.09.2022	Кураторы	
107.	«Россия – Родина моя! (групповая дискуссия)	12.09.2022	Кураторы	
108.	«Русская космонавтика – Начало (групповая дискуссия)»	19.09.2022	Кураторы	
109.	«Путешествие в музыку» (музыкальный конкурс талантов)	26.09.2022	Кураторы	
110.	«Пусть будет теплой осень жизни» (групповая дискуссия)	03.10.2022	Кураторы	
111.	«Учитель – профессия на все времена» (студенческий проект)	10.10.2022	Кураторы	
112.	«История праздника (День отца)» (лекция)	17.10.2022	Кураторы	
113.	«Традиции и семейные ценности в культуре народов России» (студенческий проект)	24.10.2022	Кураторы	
114.	«Мы едины, мы – одна страна! (работа с интерактивной картой)	08.11.2022	Кураторы	
115.	«Единство в многообразии: языки и культура народов России (лекция)	14.11.2022	Кураторы	
116.	Конкурс чтецов «Начало всему – Мама!»	21.11.2022	Кураторы	
117.	«Государственные символы моей Страны» (лекция)	28.11.2022	Кураторы	
118.	«Служение – выбор жизненного пути!» (групповая дискуссия)	05.12.2022	Кураторы	
119.	«Подвиг героя» (студенческий проект)	12.12.2022	Кураторы	
120.	«Конституция – основной закон нашей страны» (лекция)	19.12.2022	Кураторы	
121.	«От мечты к открытию» (тренинг)	26.12.2022	Кураторы	
122.	«Рождественские традиции в России» (творческая мастерская)	16.01.2023	Кураторы	
123.	«Героический подвиг защитников Ленинграда» (работа с историческими документами)	23.01.2023	Кураторы	
124.	«История русского театра» (образовательный квиз)	30.01.2023	Кураторы	
125.	«Ценность научного познания» (интеллектуальный марафон)	06.02.2023	Кураторы	
126.	«Россия в мире» (работа с интерактивной картой)	13.02.2023	Кураторы	
127.	«К подвигу солдата сердцем прикоснись!» (фронтовое письмо)	20.02.2023	Кураторы	
128.	«Женщины – Герой Труда» (встреча с ветеранами и героями труда)	06.03.2023	Кураторы	

129.	«Гимн России» (работа с газетными публикациями, интернет-публикациями)	13.03.2023	Кураторы	
130.	«Историческая справедливость» (дискуссия)	20.03.2023	Кураторы	
131.	«Искусство в нашей жизни» (творческая лаборатория)	27.03.2023	Кураторы	
132.	«Бессмертный подвиг Ю.Гагарина» (лекция)	03.04.2023	Кураторы	
133.	«Нюрнбергский процесс – как суд справедливости (работа с историческими документами)	10.04.2023	Кураторы	
134.	«Сохранение окружающей среды» (студенческий проект)	17.04.2023	Кураторы	
135.	«День труда» (беседа с ветеранами труда)	24.04.2023	Кураторы	
136.	«День победы» (студенческий проект) «Бессмертный полк»	15.05.2023	Кураторы	
137.	«О важности социально-общественной активности» (лекция)	22.05.2023	Кураторы	
138.	«Перед нами все двери открыты» (творческий флэшмоб)	29.05.2023	Кураторы	
<b>Организация поисково-исследовательской работы</b>				
139.	Организация работы Совета по научно-техническому творчеству	по плану работы Совета НТТ	Зам. директора по НВР	
140.	Утверждение планов работы предметных кружков	август	Зам. директора по НВР	
141.	Утверждение тем исследовательских работ	декабрь	Зам. директора по НВР, председатели цикловых комиссий, члены Совета по НТТ, СНО	
142.	Утверждение тезисов исследовательских работ	февраль	Зам. директора по НВР, председатели цикловых комиссий, члены Совета по НТТ, СНО	
143.	Проведение интеллектуально-творческого форума: -научно-практическая конференция; -смотр технического и художественного творчества; -отчетный концерт творческих коллективов.	17.03.2023 12.04.2023 21.04.2023	Зам. директора по НВР, председатели цикловых комиссий, члены Совета по НТТ, СНО	
144.	Участие в выставках научных и образовательных проектов	в течение года	Зам. директора по НВР, председатели цикловых комиссий, члены Совета по НТТ, СНО	

## **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации,

умения ориентироваться в информационном пространстве;

- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

#### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений: актовый зал, конференц-зал, спортивные залы на ПБС и ПМС, спортивно-оздоровительный комплекс «Бриз», библиотека, читальный зал с выходом в интернет на ПМС и ПБС, 2 общежития, Клуб «Каспий», столовая на ПМС и ПБС.

#### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально

значимой деятельности;

- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

