



**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 и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015

Согласовано  
Технолог  
ООО «Астрахань ФИШ»  
\_\_\_\_\_ Р.С. Максименко  
« 20 » августа 2019 г.

Утверждено  
Ученым Советом ФГБОУ ВО «АГТУ»  
Протокол № 1 от «28» августа 2019 г  
Ректор

\_\_\_\_\_ А.Н. Неваленный

«31» августа 2020 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-  
основное общее образование

ППССЗ рекомендована цикловой комиссией  
водных биоресурсов  
Протокол № 10 от 02.06.2019 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Н.Д. Аверьянова

ППССЗ одобрена Советом ОСП  
«ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»  
Протокол № 3 от «24» июня 2019 г.  
Директор  
\_\_\_\_\_ А.В. Хромов

Астрахань  
2019

**Разработчики:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП преподаватели Аверьянова Н.Д.,  
«ВКМРПК» (занимаемая 02.06.2019  
(место работы) должность) (дата) Галкина Н.В.

(подпись)

**Согласовано:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП заместитель Кузьмин А.Ю.  
«ВКМРПК» директора по  
(место работы) учебной работе 24.06.2019  
(занимаемая  
должность) (дата)

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (ППССЗ), реализуемая по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов	4
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов	4
1.3	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования	5
1.4	Требования к абитуриенту.	6
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	5
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ	6
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	8
4.1	График учебного процесса	9
4.2	Учебный план подготовки	9
4.3	Рабочие программы дисциплин (модулей)	10
4.4	Программы учебной и производственной практик	10
4.5	Учебно-методические комплексы дисциплин (модулей)	10
5.	ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	8
5.1	Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена	11
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	12
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ	12
6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	20
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	24
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	17
8.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ППССЗ	24
9.	РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППССЗ В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	24

## 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 «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий 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-Ф);

приказ Министерства образования и науки 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, зарегистрированный в Минюсте России от 7 июля 2014 года № 32989;

профессиональный стандарт от 22.12.2014 № 1067н «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий 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 образования и науки РФ от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08 2013 г. № 968;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы СПО»;

нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;

примерная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов;

Устав Астраханского государственного технического университета;

Положение об Обособленном структурном подразделении «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж».

### 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 ППССЗ специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель (количество часов: всего – 7722 ч., в том числе аудиторных, включая внеаудиторную самостоятельную работу - 6750 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	125 недель
Учебная практика	23 недели
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 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 основное 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 Минздрава России). Медицинская справка признается действительной, если она получена не ранее года до дня завершения приема документов

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ 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:**

Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.

Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (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 их водных биоресурсов.

Управление работой структурного подразделения организации производств продукции их водных биоресурсов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

**1.1. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, со-**



**ответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.**

(По рекомендациям работодателей введены компетенция ПК 1.6.)

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

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

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

ПК 1.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

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

**Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.**

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

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

**Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.**

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

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

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

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

ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

**Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.**

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

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ПК 5.1 Планировать и организовывать 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 возможность 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 функционирования 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.**

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».

Учебные планы ППСЗ содержат 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 ППСЗ, 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 ППСЗ, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

#### **4.3 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 ППСЗ, 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 1**).

#### **4.4 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 2**).

#### **4.5 Учебно-методические комплексы 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 образователь-

ных 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.

#### **4.6 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 комплекта оценочных средств 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; трудоемкость; перечень используемых нормативных документов; рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовке обучающихся к аттестации; перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в 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 ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)**

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

Реализация ППССЗ по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности организаций соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, которые проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года (**Приложение 3**).

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

Высшая категория – 11 преподавателей (50%)

Первая категория – 2 преподавателя (9%)

Без категории – 9 преподавателей (41%)

Итого: процент преподавателей с квалификационной категорией 59 %

За период с 2016 - 2019 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 (**Приложение 4**).

Студенты, обучающиеся специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка), обеспечены не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла или одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

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 особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья при реализации ППССЗ**

#### **5.4.1. 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.

#### **5.4.2. 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.

#### **5.4.3. 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.

#### **5.4.4. 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 концепцией, разработанной на основе задач, поставленных перед образовательными учреждениями.

Система педагогического взаимодействия строится по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- интеллектуально-творческое развитие;
- формирование исследовательского и предпринимательского интереса к сфере, выбранной в качестве будущей профессиональной деятельности;
- формирование стремления к здоровому образу жизни;
- развитие осознанного отношения к учебному и производственному процессам, формирующим основы профессиональных компетенций обучающихся;
- предоставление услуг по развитию технического и художественного творчества обучающихся;
- выработка навыков социальной активности молодежи.

Педагогическое сопровождение воспитательного процесса осуществляется преподавателями через учебный процесс, производственную практику, организацию кружковой работы по учебным дисциплинам, кураторское наставничество. В колледже действует организационно-воспитательный отдел под руководством заместителя директора по научной и воспитательной работе. Целью деятельности отдела является организация и сопровождение воспитательных мероприятий, проводимых в рамках учебного заведения, а также работа по социализации воспитанников в пространстве района, города, области, региона, страны.

В рамках отдела функционирует: клуб «Каспий», музей колледжа, вокальная студия, танцевальная студия «Light Dance», агиттеатр, оркестр, мажоретная группа «Волна», кружок «Художественный дизайн».

Организационно-воспитательный отдел работает в тесном сотрудничестве со спортивно-оздоровительным комплексом «Бриз», библиотеками на ПБС и ПМС, службой организации питания, методической службой.

В рамках координации воспитательных взаимодействий в колледже функционирует школа куратора; совет по профилактике правонарушений; совет по научно-техническому творчеству. Проводятся совещания при заместителе директора по научной и воспитательной работе.

Внешнее взаимодействие осуществляется совместно с Управлением науки и образования, Федеральным агентством по рыболовству, Министерством физической культуры и спорта Астраханской области, Министерством образования и науки Астраханской области, Федеральной службой Российской Федерации по контролю за оборотом наркотиков (ФСКН России), Региональным управлением по Астраханской области, Территориальным комитетом по борьбе с наркотической преступностью, с инспекторами ОДН УМВД России по г. Астрахани, комитетом по культуре мэрии города Астрахани, Агентством по делам молодежи, молодежным правительством Астраханской области, Астраханской областной общественной организацией по патриотическому и физическому развитию молодежи, волонтерским движением «Я с тобой», музейным сообществом (музей Лианозовых ОУ №166 г. Москвы, региональные музеи: музей истории города, музей культуры Астрахани, кремль, музей В.Хлебникова, музей Б. Кустодиева, государственная картинная галерея). Обучающиеся принимают участие в мероприятиях и конкурсах городских, областных, региональных и всероссийских.

В колледже при кабинетах и лабораториях ведется кружковая и внеаудиторная работа

**6.1 Студенческое самоуправление в колледже** – это деятельность с помощью, которой максимально выявляются и реализуются творческие способности студентов и курсантов, формируются моральные качества, повышается инициатива каждого обучающегося. В связи с этим повышается роль студенческих коллективов по увлечению молодежи в процесс управления делами учебного заведения. Организация работы Совета студенческого самоуправления ведется в соответствии с Положением «О совете студенческого самоуправления (Совет обучающихся)». Главная задача Совета - формирование самостоятельности в планировании, реализации и формировании навыков в проведении и анализе проведенных дел. В начале учебного года проводится отчетно-выборная конференция студенческого самоуправления.

Для организации работы студенческого самоуправления, созданы профильные и ведомственные подразделения:

- старостат;
- студенческое научное общество (СНО);
- творческая мастерская;
- волонтерский отряд «Армия спасения»;
- совет по развитию спорта и формированию ЗОЖ;
- пресс-центр;
- совет общежития.

#### **Функции советов и ведомственных подразделений по направлениям работы**

**Старостат** - совет старост является органом студенческого самоуправления, объединяющий старост групп с целью привлечения студентов к организации учебно-воспитательного процесса и улучшения взаимодействия педагогического и студенческого коллективов; компетенция, функции и структура старостата руководствуется Положением о Старостате.

**Студенческое научное общество (СНО)** входит в структуру студенческого самоуправления и является представительным и исполнительным органом, занимается проблемами, связанными с научно - техническим творчеством обучающихся, организацией научных конференций, интеллектуальных конкурсов, олимпиад; компетенция, функции и структура СНО определяется Положением о Научном студенческом обществе.

**Творческая мастерская** занимается проведением студенческих вечеров, праздников, конкурсов, благотворительных акций, социальных проектов, вовлекая обучающихся в



культурно-массовую работу совместно с кураторами; осуществляет связи со студенческой общественностью города; оказывает помощь в организации работы выездных агитбригад по профориентации; организует участие обучающихся в городских и областных мероприятиях.

**Совет общежития** входит в структуру студенческого самоуправления колледжа и является представительным и исполнительным органом, занимается проблемами, связанными с проживанием студентов в общежитии; компетенция и функции совета общежития определяется Положением о Совете общежития.

**Совет по развитию спорта и формированию ЗОЖ** занимается проведением мероприятий оздоровительного характера (конкурсов, акций, дней здоровья, соревнований, профосмотров, тематических бесед и т.п.); и профилактических мероприятий по здоровому образу жизни обучающихся; организует участие студентов в городских областных мероприятиях, соревнованиях, конкурсах;

**Волонтерский отряд «Армия спасения»** развивает у обучающихся высокие нравственные качества путем пропаганды идей добровольного труда на благо общества и привлечение студентов и курсантов к решению социально-значимых проблем; формирует социально активную позицию молодежи в процессе непосредственного участия в общественно-полезной и социально-значимой деятельности; участвует в реализации государственных программ в сфере патриотического и нравственного воспитания молодежи; взаимодействует с общественными организациями города и области.

**Совет по информационному обеспечению (Пресс-центр)** организует анкетирования студентов, опросы студентов, преподавателей и сотрудников колледжа по различным вопросам; организует выпуск периодической и стенной печати, мультимедиа презентаций; решает вопросы, связанные с оформлением культурно-массовых мероприятий, проведением конкурса газет, плакатов и других видов стенной печати и мультимедиа презентаций; информирует о работе совета студенческого самоуправления.

## **6.2 Деятельность педагога-психолога.**

Исходя из поставленных перед психологическим сопровождением педагогического процесса задач (создание условия для формирования позитивного отношения студентов к себе и окружающему миру; успешная адаптация курсантов (студентов) младших курсов к учебному процессу; повышение положительного психологического микроклимата в группах; профилактика и преодоление отклонений в социальном развитии курсантов (студентов), проводятся:

1. Диагностика типа личности с целью написания характеристик личности курсантов и студентов нового набора (первый семестр).
2. Индивидуальные консультации и беседы со студентами и курсантами, проживающими как в общежитии, так и в городе.
3. Неделя родителей с презентацией социальной рекламы, проведением индивидуальных и групповых бесед о роли родителей в жизни человека, тренингами на разрешение существующих в семьях студентов проблем.

### **Основные задачи психолога**

1. Проведение мероприятий, направленных на борьбу с разными видами химической и психологической зависимости.
2. Повышение уровня коммуникативной компетенции студентов и курсантов.
3. Помощь в адаптации и разрешении сложных жизненных ситуаций.

На кураторских часах проводятся беседы о здоровом образе жизни; тренинги по проблемам «Конфликты и конструктивные пути их решения», «Развитие навыка осознания своего внутреннего состояния и его контроля» и т.д.

### **6.3 Социально-бытовые условия**

На территории подразделения морских специальностей располагают два общежития на 470 мест для организации проживания студентов, курсантов, слушателей, обучающихся по очной или заочной формам обучения. На одного проживающего приходится 7 квадратных метра площади комнаты. Во всех общежитиях созданы необходимые условия для проживания, питания, культурного отдыха и учебы. Курсанты (студенты) проживают в 2-3-4-6-х местных комнатах.

В колледже столовая на подразделении береговых специальностей, рассчитанная на 150 посадочных мест, столовая для обучающихся подразделения морских специальностей, рассчитанная на 270 посадочных мест, 2 буфета для преподавателей, рассчитанных на 30 мест в каждом подразделении и 1 студенческий буфет на ПМС

Для занятий физической культурой и спортом имеется два спортивных зала. В теплое время года активно используется стадион с беговыми дорожками, волейбольной, футбольной и баскетбольной площадками. На базе спортивных объектов и сооружений успешно работают 11 секций. На территории морского подразделения располагается современный спортивно-оздоровительный комплекс «БРИЗ». На площади 1200 квадратных метров нового трехэтажного здания размещены два тренажерных зала, зал для групповых занятий различными направлениями аэробики, зал боевых искусств и прекрасный 25-метровый бассейн.

На набережной реки Волга находится водная станция, в состав которой входят: дебаркадер, бетонный причал, учебно-тренировочное судно, яхты и ялы.

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

### **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. ПРОГРАММА ГИА**

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 соответ-

ствии с требованиями технического регламента «О безопасности пищевой продукции», в связи, с чем предусматривают разработку основных вопросов системы качества, основанной на принципах ХАССП.

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 ППСЗ В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

9.1. В соответствии с требованиями ФГОС СПО ППСЗ 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 ППСЗ 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-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10
<b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b>	<b>уметь:</b>	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; сформулировать представление об истине и смысле жизни.
	<b>знать:</b>	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
<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 бытии 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-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10
	<b>уметь:</b>	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем; сравнивать, делать выводы, составлять тезисы и проекты решений по предложенным проблемам;

		<p>осуществлять оперативный поиск информации для решения проблемных вопросов и профессиональных задач;</p> <p>широко использовать при подготовке заданий и защите рефератов электронные и Internet-источники.</p>
<p><b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b></p>	<p><b>знать:</b></p>	<p>основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>
	<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 «поли-</p>

		культуры» 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
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	Дифференцированные зачеты
	<b>Название:</b>	<b>ОГСЭ.03 Иностранный язык</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 8, ОК 9 ОК 10
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
	<b>знать:</b>	лексический (1200-1400) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
	<b>Содержание:</b>	Социальный английский: основы делового общения в типичных ситуациях; 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; устройство на работу: диалог; собеседование с работодателем; слова и выражения по теме; пример анкет; пример запроса/сопроводительного письма; жизнеописание; образец благодарственного письма; 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; 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; в городе: самостоятельная поездка по городу; как спросить и показать дорогу; речевые клише; диалоги – образцы по теме; быт и сервис: гостиничный сервис, рестораны, закусовые; диалоги; в гостинице; в ресторане; здравоохранение, визит к врачу: служба здравоохранения в Великобритании и США; диалог; визит к врачу;

	<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 внешнеторговой 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 научнотехнической 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, физиография;</p> <p>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</p>
--	---



		ние 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 2, ОК 3, ОК 6; ОК 10
<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 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 Русский язык и культура речи</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисципли-</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

<b>ны (модуля):</b>		
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	применять нормы и правила культуры речи в процессе коммуникации и профессиональной деятельности; анализировать и преобразовывать тексты типа повествования, описания, рассуждения с учетом нормативных требований; определять социокультурное значение текстов различных стилей; составлять связные устные высказывания на заданную тему.
	<b>знать:</b>	функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средств общения между людьми; качества литературной речи; нормы русского литературного языка; наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; особенности стилей речи; этические принципы речевого общения в профессиональной деятельности.
<b>Содержание:</b>		<p>Понятие культуры речи, ее социальные аспекты, качества хорошей речи.</p> <p>Фонетика: фонетические единицы языка; особенности русского ударения; орфоэпические нормы; варианты русского литературного произношения; фонетические средства речевой выразительности.</p> <p>Лексика и фразеология: лексические единицы языка; лексические нормы; фразеологические единицы языка, фразеологизмы, идиомы; изобразительно - выразительные возможности лексики и фразеологии; употребление профессиональной лексики и научных терминов; способы словообразования; стилистические возможности словообразования; особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.</p> <p>Части речи: самостоятельные части речи; нормативное употребление форм слова; частотность употребление частей речи в разных стилях русского литературного языка; служебные части речи, особенности их употребления.</p> <p>Синтаксис: основные синтаксические единицы: словосочетание и предложение; виды простых предложений, их употребление в речи; виды сложных предложений.</p> <p>Нормы орфографии и пунктуации: принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм; роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения; принципы русской пунктуации, функции знаков препинания; роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте.</p> <p>Текст и стили речи: особенности построения текстов различных стилей речи; функционально-смысловые типы речи: описание повествования, рассуждение, характеристика, сообщение (варианты повествования); описание научное, художественное, деловое; функциональные стили литературного языка: разговорного, научного, официально-делового, публицистического, художественного; сфера использования стилей литературного языка</p>

<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
<b>Название:</b>		<b>ЕН.01 Экологические основы природопользования</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 8, ОК 9 , ОК 10 , ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	анализировать и прогнозировать экологические последствия 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>	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; 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.
<b>Содержание:</b>		Предмет изучения дисциплины. Структура экологии. Основные понятия и определения. Воздействие человека на природные экосистемы. Взаимодействие человека и природы: 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; 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. Природные ресурсы и рациональное природопользование: природные ресурсы и рациональное природопользование; принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды; определение понятия

	<p>«Природопользование»; формы природопользования; принципы и правила охраны природы; система управления отходами; использование природных ресурсов; проведение природоохранных мероприятий; 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 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 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 рациональ-</p>
--	---

		ного природопользования и охраны окружающей среды; природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения; роль международных организаций в охране природы. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду: юридическая ответственность и возмещение вреда, 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 8, ОК 9, 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
<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, триго-

	<p>нометрические);  векторы; уравнения прямой на плоскости: векторы, действия над ними в геометрической и координатной форме; виды уравнения прямой линии на плоскости; решение разных задач о прямой;  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.  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;  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.  Метод Эйлера;  множества и отношения; свойства отношений; операции над множествами; основные понятия теории графов.  Основы теории вероятностей и математической статистики:  вероятность случайного события; теоремы сложения и умножения вероятностей;  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;  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>
<p><b>Форма промежуточной аттестации:</b></p>	<p>Экзамен</p>

<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 8, ОК 9 , 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>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. Мультимедий-

		ные средства. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации. 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 8, 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



		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.
<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 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	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.
	<b>знать:</b>	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, 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.
	<b>Содержание:</b>	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 рыболоводной практике, колориметрия, знакомство с устройством колориметра, фотоколориметрическое определение ионов железа (III) в растворе.
	<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 8, 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>	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, помещения, транспорт и др.; разрабатывать и проводить мероприятия по обеззараживанию рыбной продукции; осуществлять санитарно-гигиенический контроль рыбной продукции; разрабатывать схемы микробиологического контроля производства рыбной продукции; пользоваться нормативной документацией.

	<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, дезинсекции 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. Иммуитет. 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
	<b>Название:</b>	<b>ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности</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 8, 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</p>

<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 дисциплины (модуля):</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК 1.5, 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 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>	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

		<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>	<p>Техническое регулирование. Метрология как деятельность. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Общая характеристика стандартизации. Система стандартизации в Российской 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.</p>
	<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 8, 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-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1-4.5
<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>	<p>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.</p>
	<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-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10; ПК 1.1-1.6, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.3
<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;          использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;          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>
	<p><b>знать:</b></p>	<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; механического силового воздействия и т.д.);</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;</p> <p>правила и порядок ведения документации по охране труда, сроки её заполнения и условия хранения;</p> <p>порядок оказания первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.</p>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<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</p>



		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.
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	экзамен
	<b>Название:</b>	<b>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</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 8, 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
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>уметь:</b>	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; 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; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;
	<b>знать:</b>	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>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>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<p>Гражданская оборона:          единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;          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;          защита населения и территорий при стихийных бедствиях (землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах и т.д.);          защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте;          защита населения и территорий при авариях (катастрофах) 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>
<p><b>ПМ. 00 Профессиональные модули</b></p>		

	<b>Название:</b> ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК-1-10, ПК1.1-1.6, ПК 3.1-3.5, 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; 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 транспортировки 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; выбрать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов; вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией; выполнять технологические расчеты по производству продукции; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;

		<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 промыш-</p>

	<p>ленности;</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 технического 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.</p>

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 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 продукции пряного 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. Оборудование 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- дифференцированный зачет, экзамен МДК 01.03- экзамен МДК 01.04- экзамен (2)
	<b>Название:</b>	<b>ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК-1-10, ПК 1.6, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.1-6.3.
<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

		<p>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>
	<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;  о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;  сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;  виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;  режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;  требования к качеству кормовой и технической продукции;  экспресс - методы определения химических показателей;  пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;  принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;  правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;   типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;  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;  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>  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</p>



		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 препаратов 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 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК-1-10, ПК 3.1-3.5, 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, 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>	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;

		<p>определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>предотвращать возможность возникновения брака;</p> <p>укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;</p> <p>производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>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</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 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</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 для первичной обработки рыбы. Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к</p>

		производству Оборудование для термической обработки. Тара и упаковка для рыбных полуфабрикатов и кулинарии. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции.
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		<b>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных- экзамен</b>
<b>Название:</b>		<b>ПМ. 04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК-1-10, ПК 4.1-4.5, ПК 6.1-6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца;
	<b>уметь:</b>	рассчитывать по принятой методике основные показатели производства продукции из водных биоресурсов; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;
	<b>знать:</b>	основы организации производства продукции из водных биоресурсов; структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.
	<b>Содержание:</b>	<b>МДК 04. 01. Управление структурным подразделением организации</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 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК-1-10, ПК 4.1- 4.5, ПК5.1- 5.3, ПК 6.1- 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	<p>обработки традиционных видов овощей используемых для приготовления водных биоресурсов;</p> <p>обработки различных видов рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, теста;</p> <p>приготовления супов и соусов используемых из водных биоресурсов;</p> <p>приготовления основных блюд и гарниров из овощей, блюд из рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>приготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p>
	<b>уметь:</b>	<p>взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;</p> <p>готовить сырьё к кулинарной обработке;</p> <p>разделять рыбу и беспозвоночных;</p> <p>формировать и панировать полуфабрикаты;</p> <p>разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий;</p> <p>готовить рабочее место;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;</p> <p>определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>предотвращать возможность возникновения брака;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p>

		<p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, теста, рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, теста, рыбы, основных супов и соусов, холодных блюд и закусок;</p> <p>температуры подачи и правила хранения готовых блюд;</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>установленные рецептуры приготовления блюд;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку 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><b>Содержание:</b></p>	<p><i><b>МДК 05.01 Технология приготовления изделий массового производства из водных биоресурсов</b></i></p> <p>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. При-</p>

		<p>готовление 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.</p>
	<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-1-10, ПК 4.1- 4.5, ПК5.1- 5.3, ПК 6.1- 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	<p>организации технологического процесса производства функциональных продуктов питания из водных биоресурсов;</p> <p>компоновки поточных линий по производству продукции из водных биоресурсов;</p> <p>разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>
	<b>уметь:</b>	<p>рассчитывать проектную мощность рыбообрабатывающих предприятий;</p> <p>выбирать и рассчитывать технологическое оборудование;</p> <p>проектировать технологические линии с соблюдением поточности производства;</p> <p>анализировать работу действующих рыбоперерабатывающих предприятий, внедривших систему качества, основанную на принципах ХАССП и работу других предприятий на возможность внедрения системы собственного контроля качества;</p> <p>составлять жизненный цикл продукции из водных биоресурсов;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации для 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 разра-</p>



		<p>ботки 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 продукции из водных биоресурсов;</p> <p>опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов;</p> <p>планово-предупреждающие и корректирующие действия;</p> <p>алгоритм выбора критических контрольных точек;</p> <p>ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП;</p> <p>этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия;</p> <p>порядок разработки основных стандартов предприятия;</p> <p>порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП;</p> <p>внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП;</p> <p>перечень регистрационно-учетной документации;</p> <p>основные нормативные документы, используемые при проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.</p>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<p><i>МДК 06.01 Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов</i></p> <p>Проектирование рыбообрабатывающих предприятий.</p>

	<p>Основные положения проектирования рыбообработывающих 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>МДК 06.01 Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов - экзамен</p>

<b>Название:</b>		<b>Учебная практика</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 8, ОК 9, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
<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 требованиями нормативных документов; взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты; готовить сырьё к кулинарной обработке;

		<p>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;          анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;          проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;          давать заключение о сортности продукции по</p>

	<p>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 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</p>
--	---

		<p>биоресурсов;          пороки продукции и способы их предупреждения;          принципы организации, методы и способы          технохимического 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 технохимического 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 технохимического 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 технохимического 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 технохимического          контроля производства стерилизованных консервов из          водных биоресурсов.          Планирование и организация технологического          процесса производства различных видов кулинарных          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.</p>

<b>Форма промежуточной аттестации:</b>		Дифференцированный зачет
<b>Название:</b>		<b>Практика по профилю специальности</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК1-10; ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК2.1-2.5, ПК3.1-3.3, 3.5, ПК4.1-4.5, ПК5.1.-5.3, ПК6.1.-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; 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;

		<p>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, 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 разделывать рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах;  составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;  вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;  выполнять технологические расчеты по производству продукции;  определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;  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;  составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;  оформлять отгрузочные документы и документы,</p>
--	--	--



		<p>удостоверяющие качество отгружаемой продукции;          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>
	<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;          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;          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;</p>

	<p>         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 изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.          основные направления и перспективы производства 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       </p>
--	---

	<p>изделий из водных биоресурсов;  основные положения проектирования  рыбообрабатывающих предприятий;  основы технологического проектирования;  общестроительное и санитарно-техническое  проектирование;  основные положения Директивы Европейского  экономического Сообщества о гигиене пищевых  продуктов;  положение о порядке регистрации предприятий и  судов по системе ХАССП;  особенности работы рыбоперерабатывающих  предприятий стран, входящих в Европейское  экономическое Сообщество;  основные понятия, термины и определения в области  контроля качества и управления качеством;  виды исходной информации, необходимой для  разработки системы ХАССП;  основные положения законов РФ «О техническом  регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом  благополучии населения», «О качестве и  безопасности пищевых продуктов»;  принципы разработки системы ХАССП;  документы подготовительного этапа;  требования к специалистам группы ХАССП;  функциональные обязанности координатора и  технического секретаря;  организационную структуру предприятия;  основные направления реализации политики в  области качества и безопасности выпускаемой  пищевой 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</p>
--	--

		проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.
	<b>Содержание:</b>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность на производстве. 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. 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 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>
	<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	дифференцированный зачет
	<b>Название:</b>	<b>Преддипломная практика</b>
	<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>	ОК 1-10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5. 1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	<p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество продукции;</p> <p>участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных</p>

		<p>биоресурсов;  участия в управлении первичным трудовым коллективом;  ведения документации установленного образца;  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;</p>
	<p><b>уметь:</b></p>	<p>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;  составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;  вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;  выполнять технологические расчеты по производству продукции;  определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;  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;  составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;  оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции;  соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;  производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;  осуществлять контроль за работой и качеством</p>

		<p>наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</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>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</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>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>рассчитывать по принятой методике основные производственные 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> <p>составлять формы отчетности.</p> <p>взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;</p> <p>готовить сырьё к кулинарной обработке;</p> <p>разделять рыбу и беспозвоночных;</p> <p>формировать и панировать полуфабрикаты;</p> <p>готовить рабочее место;</p> <p>определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>рассчитывать проектную мощность рыбообрабатывающих предприятий;</p> <p>выбирать и рассчитывать технологическое</p>
--	--	---

		<p>оборудование;          проектировать технологические линии, основные, вспомогательные и бытовые помещения;          анализировать работу действующих рыбоперерабатывающих предприятий по системе качества, основанной на принципах ХАССП на возможность внедрения системы собственного контроля качества;          составлять жизненный цикл продукции из водных биоресурсов;          осуществлять поиск необходимой информации по специальной и справочной литературе, нормативной документации, отраслевым периодическим изданиям, с помощью информационно-поисковых служб Internet;          составлять документы подготовительного этапа;          составлять информацию на продукцию;          составлять информацию о производстве;          производить анализ рисков и выбирать учитываемые опасные факторы при производстве различных видов продукции из гидробионтов;          выявлять критические контрольные точки при производстве различных видов продукции из гидробионтов;          составлять рабочие листы ХАССП;          разрабатывать основные санитарные инструкции предприятия;          осуществлять оформление производственных и санитарных журналов;          выделять условно грязные и условно чистые зоны на плане предприятия;          составлять схему грузопотоков и маршруты движения персонала;          проставлять точки подвода холодной и горячей воды на плане предприятия;          анализировать эффективность функционирования системы собственного контроля на предприятии</p>
	<p><b>знать:</b></p>	<p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;          принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;          физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;          предсмертные и посмертные изменения, происходящие в сырье при заготовке и хранении, их влияние на качество сырья, качество и выход готовой продукции;          принципы, методы и способы консервирования сырья;          правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;          пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;          сущность первичной обработки сырья;          виды разделывания рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;          технологические и санитарные требования к цехам</p>

	<p>первичной обработки рыбы и морепродуктов; материалы рыбообрабатывающего производства, 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>значение 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 продукции 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 технического 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>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;  режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.  требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.  технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.  основные направления и перспективы 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;  основы организации производства продукции из водных биоресурсов;  структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;  характер взаимодействия с другими подразделениями;  функциональные обязанности работников и руководителей;  основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;  методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;  методы оценивания качества выполняемых работ;  правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.  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;  правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку изделий из рыбы, икры и морепродуктов;  сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;</p>
--	--

		<p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</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 продукции из водных биоресурсов;</p> <p>опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов;</p> <p>планово-предупреждающие и корректирующие действия;</p> <p>алгоритм выбора критических контрольных точек;</p> <p>ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП;</p> <p>этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия;</p> <p>порядок разработки основных стандартов предприятия;</p> <p>порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП;</p> <p>внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП;</p> <p>перечень регистрационно-учетной документации;</p> <p>основные нормативные документы, используемые при проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.</p>
	<b>Содержание:</b>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность на производстве.</p> <p>Решение задач с использованием показателей</p>

	<p>физических свойств рыбы и определения калорийности. Определение размерно-массовой характеристики 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Контроль качества тары и готовой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Составление схем теххимического контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Планирование и организация технологического процесса производства различных видов кулинарных 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. Знакомство со всей необходимой информацией используемой предприятием для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.</p> <p>Решать производственные задачи по вопросам назна-</p>
--	--

	<p>чения, областям применения технологического оборудования, расчета мощности предприятия по ведущему оборудованию, подбору и расчету необходимого 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. Анализ поточности существующих на предприятии производственных линий.</p> <p>Знакомство и анализ документов системы собственного контроля предприятия: информация о продукции; известные случаи использования продукта не по назначению; потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению; ограничения к применению; гарантии изготовителя; информация о производстве; блок-схемы; краткое описание технологических процессов производства; выбор критических контрольных точек при производстве рыбной продукции; стандарты предприятия на входной контроль сырья, пищевых материалов и вспомогательных материалов; планово-предупреждающие и корректирующие действия; рабочие листы ХАССП.</p>
--	--

Сведения о педагогических работниках специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)

№	ФИО	Дисциплины (профессиональные модули)	Образование	Квалификация	Ученая степень	Ученое звание	Специальность	Повышение квалификации	Общий стаж (лет)	Стаж работы по специальности (лет)
1.	Аверьянова Нелля Дамировна	Метрология, стандартизация и подтверждение качества; Охрана труда; МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной и пряной продукции и консервов из водных биоресурсов; МДК 01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов; МДК 02.01 Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; Биологические основы морского промысла; Учебная практика; Производственная практика	высшее образование - специалитет	инженер	кандидат технических наук		Технология рыбы и рыбных продуктов	2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Применение ХАССП в производстве»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Методическое сопровождение профессиональных образовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Внедрение ХАССП на производстве»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Внедрение ХАССП на производстве»	21	21

2.	Алдохин Андрей Петрович	ОБЖ; Безопасность жизнедеятельности	высшее образова- ние - спе- циалитет	физик, препода- ватель физики			Физика	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогическое образова- ние: преподаватель- организатор основ безопасно- сти жизнедеятельности (ОБЖ) в СПО»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредмет- ных образовательных резуль- татов обучающихся в услови- ях современного образова- тельного пространства»	32	5
3.	Бегенчева Алтын Аллагулыевна	Астрономия; Мате- матика	высшее образова- ние - ма- гистрату- ра	магистр			Педагоги- ческое об- разование	2019 г. повышение квалифи- кации в форме стажировки по программе «Инновационные и активные методы обучения и воспитания в современном образовании»; 2018 г. профес- сиональная переподготовка по программе «Преподаватель астрономии в СПО»; 2016 г. повышение квалификации по программе «Организация проектной и учебно- исследовательской деятельно- сти учащихся по образова- тельным программам СПО»; 2015 г. повышение квалифи- кации по программе «Психо- лого-педагогические и соци- ально-правовые аспекты ор- ганизации работы со студен- тами-сиротами и оставшими- ся без попечения родителей»	4	4

4.	Волкова Евгения Леонидовна	Физическая культу- ра	высшее образова- ние - спе- циалитет	специа- лист по адаптив- ной физи- ческой культуре			Физическая культура для лиц с отклонени- ями в со- стоянии здоровья	2018 г. повышение квалифи- кации в форме стажировки по программе «Виды формы и направления оздоровительной физической культуры; 2016 г. профессиональная переподго- товка по программе «Педаго- гика профессионального об- разования»; 2015 г. повыше- ние квалификации по про- грамме «Содержание образо- вания, образовательные обла- сти и программы. Современ- ные педагогические техноло- гии»	15	11
5.	Галкина Нина Викторовна	МДК 01.01 Техно- логия производства охлажденной и мо- роженной продукции из водных биоре- сурсов; МДК 01.04 Технология произ- водства стерилизо- ванных консервов из водных биоре- сурсов; МДК 05.01 Технология приго- товления кулинар- ных изделий массо- вого производства из водных биоре- сурсов; МДК 06.01 Проектирование производства и управление каче- ством пищевых продуктов из вод- ных биоресурсов; Учебная практика; Производственная практика	высшее образова- ние - спе- циалитет	инженер- технолог			Технология рыбных продуктов	2017 г. повышение квалифи- кации в форме стажировки по программе «Разработка и внедрение системы качества, основанной на принципах ХАССП»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Методическое сопровожде- ние профессиональных обра- зовательных организаций по вопросам внедрения ФГОС по новым, наиболее востребо- ванным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50»; 2016 г. профессио- нальная переподготовка по программе «Педагогика про- фессионального образова- ния»; 2014 г. повышение ква- лификации в форме стаж- ировки по программе «Система менеджмента безопасности пищей продукции, основанная на принципах ХАССП»	46	46

6.	Коломыцева Кристина Васильевна	Химия; Современное естествознание	высшее образование – бакалавриат; высшее образование – магистратура	бакалавр, магистр			04.03.01 Химия; 04.04.01 Химия	2016 г. повышение квалификации по программе «Лаборант химического анализа 4 разряда»	3	
7.	Конякин Георгий Николаевич	Современное естествознание; Экологические основы природопользования	высшее образование – бакалавриат	бакалавр			Картография и геоинформатика	2019 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Организация проектно-исследовательской деятельности в ходе изучения географии в условиях реализации ФГОС»	1	1
8.	Кошанская Екатерина Ивановна	Иностранный язык	высшее образование - специалитет	учитель истории и английского языка			История		11 лет	11 лет
9.	Латышев Андрей Михайлович	Физическая культура	высшее образование – специалитет	специалист по физической культуре и спорту			Физическая культура и спорт	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания»	21	8



10.	Макимова Галина Сергеевна	Биологические основы морского промысла; Геодезия с основами черчения; МДК 01.01 Основные принципы и методы мониторинга среды обитания гидробионтов и их учета; МДК 02.01 Технология воспроизводства и выращивания рыбы и других гидробионтов; МДК 02.02.Техническое обеспечение процессов воспроизводства и выращивания рыбы и других гидробионтов; МДК 07.01Сырьевые ресурсы Волго-Каспийского бассейна; МДК 07.02 Биологическая характеристика и биотехника выращивания основных объектов аквакультуры в бассейне; Учебная практика; Производственная практика; Преддипломная практика	высшее образование – магистратура	магистр рыбного хозяйства			Водные биоресурсы и аквакультура	2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Контроль качества среды обитания карповых рыб и эксплуатация гидротехнических сооружений, технических средств и оборудования рыбоводства в условиях рыбопитомника»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации по программе «Контроль качества среды обитания осетровых рыб и особенности их морфобиологических характеристик в условиях осетрового рыбозавода»	16	16
-----	---------------------------------	--	-----------------------------------	---------------------------------	--	--	----------------------------------	--	----	----

11.	Маркова Алевтина Федоровна	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия); Основы экономики, менеджмента и маркетинга; МДК 02.02 Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризаций; МДК 03.01 Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами; Экономика организации; Производственная практика; Преддипломная практика	высшее образование – специалитет	инженер-экономист			Экономика и организация промышленности продовольственных товаров	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Порядок учета расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами по налогам и сборам»; 2018 г. повышение квалификации по программе «Подготовка к отчетности госучреждений за 2017 . Применение федеральных стандартов – 2018»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2015 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Новые тенденции и методологии использования компьютерных технологий на предприятии – МИФНС №6 по Астраханской области»	59	46
12.	Маркова Елена Юрьевна	Физическая информатика; Информатика; Информационные технологии в профессиональной деятельности	высшее образование – специалитет	учитель математики и физики			Математика и физика	2018 г. профессиональная переподготовка по программе «Информатика в среднем профессиональном образовании»; 2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»	37	37

13.	Мозгачева Ирина Николаевна	Основы экономики, менеджмента и маркетинга; МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации; Экономика отрасли и организации; МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации и малым предприятием; МДК 05.01 Технология ведения кассовых операций и условия работы с денежной наличностью; Финансы, денежное обращение и кредит; Производственная практика; Преддипломная практика	высшее образование – специалитет	инженер-экономист			Экономика и организация промышленности продовольственных товаров	2018 г. повышение квалификации по программе «Подготовка к отчетности госучреждений за 2017 . Применение федеральных стандартов – 2018»; 2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Новые правила ведения кассовых операций в 2017 у»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Метод и методология ведения кассовых операций»	45	41
14.	Мокраусова Инна Викторовна	История	высшее образование – специалитет	учитель истории обществоведения и советского права			История и советское право	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Современные требования к образовательному процессу и учебно-методическому сопровождению в процессе преподавания гуманитарных дисциплин»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	31	31
15.	Пакшинцева Наталья Николаевна	Иностранный язык	высшее образование - специалитет	лингвист-переводчик			Перевод и переводоведение		12 лет	

16.	Переверза Наталья Владимировна	Химия; Основы аналитической химии; Основы биохимии; Современное естествознание; Экологические основы природопользования	высшее образование - специалитет	учитель химии и экологии			Химия. Экология	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Инновационные и активные методы обучения и воспитания в современном образовательном процессе»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	19	19
17.	Полякова Раиса Петровна	Русский язык; Литература; Русский язык и культура речи; Родная литература	высшее образование - специалитет	преподаватель русского языка и литературы и звание учителя средней школы			Русский язык и литература	2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»; 2013 г. повышение квалификации по программе «Теория и методика реализации ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования»	48	39
18.	Рябова Юлия Александровна	Физическая информатика	высшее образование - специалитет	учитель физики, методист по воспитательной работе			Физика. Методика воспитательной работы	2016 г. повышение квалификации по программе «Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса»; 2016 г. повышение квалификации по программе Инклюзивное профессиональное образование: методология и особенности организации учебного процесса"	15	15
19.	Серкин Валерий Викторович	Современное естествознание; Основы философии	высшее образование - специалитет	учитель истории, обществоведения и английского языка	кандидат политических наук		История и английский язык	2017 г. повышение квалификации по программе «Достижение метапредметных образовательных результатов обучающихся в условиях современного образовательного пространства»	32	14

20.	Татаурова Вера Владимировна	Правовые основы профессиональной деятельности; Правовые основы предпринимательской деятельности; МДК 02.01 Основы управления коллективом исполнителей; Основы экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности; Преддипломная практика	высшее образование - специалитет	юрист; учитель биологии и химии средней школы			Юриспруденция; Биология и химия		28	16
21.	Тутаринова Марина Николаевна	Микробиология, санитария и гигиена; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов; МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; Учебная практика; Производственная практика; Преддипломная практика	высшее образование - специалитет	инженер-технолог			Технология рыбных продуктов	2017 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Технологические исследования»; 2016 г. профессиональная переподготовка по программе «Педагогика профессионального образования»; 2014 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Технологические исследования сушеной, вяленой и копченой продукции»	34	34

22.	Чернявская Ольга Владимировна	Психология общения; Биология; Современное естествознание; Зоология беспозвоночных	высшее образование - специалитет	учитель биологии, социальный педагог			Биология. Социальная педагогика	2018 г. повышение квалификации в форме стажировки по программе «Инновационные и активные методы обучения биологии в современном образовательном процессе»; 2015 г. повышение квалификации по программе «Содержание образования, образовательные области и программы. Современные педагогические технологии»	17	17
-----	-------------------------------------	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	------------------------------------	--	----	----

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой  
или иными информационными ресурсами и материально-техническом оснащении  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)**

№п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Количество студентов на данном направлении	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно – методической литературы	Количество экземпляров	Количество экземпляров на данном направлении	Всего студентов, изучающих данную дисциплину	Книгообеспеченность
<b>Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (программа подготовки специалистов среднего звена базовая подготовка)</b>							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						
ОГСЭ. 01	Основы философии		Ивин А.А., Никитина И.П. Основы философии: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 478 с.  Лавриненко В.Н., Кафтан В.В., Чернышова Л.И. Основы философии: учебное пособие и практикум для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.:	ЭБС Юрайт  ЭБС Юрайт	20  20	20  20	1,0  1,0

			<p>Издательство Юрайт, 2017. – 374 с.</p> <p>Спиркин А.Г. Основы философии: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 392 с.</p> <p>Стрельник О.Н. Основы философии: учебник для СПО и прикладного бакалавриата. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 312 с.</p> <p>Тюгашев Е.А. Основы философии: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 252 с.</p>	<p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>20</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>20</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p>
<b>ОГСЭ. 02</b>	<b>История</b>		<p>Кириллов В.В., Бравина М.А. История России для технических ВУЗов. М.: Юрайт, 2017</p> <p>Пономаренко Л.В., Чикризова О.С. История международных отношений. М.: Юрайт, 2018</p> <p>Кузнецова В.Г. Россия в системе международных экономических отношений. М.: Юрайт, 2018</p>	<p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>20</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>20</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p>



ОГСЭ. 03	Иностранный язык		Английский язык в профессиональной сфере водных биоресурсов и аквакультуры: учебное пособие/ А.Р. Айналиева; Астрахань: Издательство АГТУ, 2014		10	58	0,17
			Агабекян И.П. Английский для ССУЗОВ. – М: Проспект, 2017.		6	58	0,10
			Английский язык в сфере общественного питания: учебное пособие / А.Р. Айналиева, М.А. Григорьева; Астрахань: Издательство АГТУ, 2015.		10	58	0,17
ОГСЭ. 04	Физическая культура		Завьялова. Т. А [и др.] ; под ред. Шивринской. С. Е. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для вузов — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, (ЭБС Юрайт),2018.-268 с.	ЭБС Юрайт	58	58	1,0
			Шивринской.С. Е. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для вузов - 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 247 с. (ЭБС Юрайт),2017.-247 с.	ЭБС Юрайт	58	58	1,0
			Рубанович, В. Б. Врачебно-педагогический контроль при занятиях физической	ЭБС Юрайт	58	58	1,0

		<p>культурой : учебное пособие / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, (ЭБС Юрайт),2018.-265 с.</p> <p>Германов, Г. Н. Двигательные способности и физические качества. Разделы теории физической культуры : учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Г. Н. Германов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018, (ЭБС Юрайт),2018.-225 с.</p> <p>Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «физическая культура».</p> <p>Легкая атлетика : учебное пособие для СПО / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — М. : Издательство Юрайт, 2018, (ЭБС Юрайт),2018.-232 с.</p>	<p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p>	<p>58</p> <p>58</p> <p>58</p>	<p>58</p> <p>58</p> <p>58</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p>
<b>ОГСЭ. 05</b>	<b>Русский язык и культура речи</b>	<p>Голубева А.В. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017.</p> <p>Русский язык и культура речи:</p>	<p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС</p>	<p>20</p> <p>20</p>	<p>20</p> <p>20</p>	<p>1,0</p>

			учебник для СПО / Т.И. Сурикова, Н.И. Клушина, И.В. Анненкова; под ред. Г.Я Солганика. - М.: Издательство Юрайт, 2016.	Юрайт			<b>1,0</b>
			Самсонов Н.Б. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017.	ЭБС Юрайт	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>
			Черняк В.Д. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство Юрайт, 2017.	ЭБС Юрайт	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>						
<b>ЕН. 01</b>	<b>Экологические основы природопользования</b>		Астафьева О.Е. Основы природопользования: учебник для академического бакалавриата/О.Е. Астафьева, А.А. Авраменко, А.В. Питрюк. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 354 с. – Серия: Бакалавр. Академический курс.	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
			Хван Т.А. Экологические основы природопользования: учебник для СПО/-6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>

			<p>253 с. – (Серия:Профессиональное образование).</p> <p>Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7- ФЗ «Об охране окружающей среды» (ред. от 13.07.2015 г.)</p> <p>Федеральный закон от 14.03.1995 N 33- ФЗ «Об особо охраняемых природных территориях» (ред. от 28.12.2016 г.)</p> <p>Боголюбов С.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства: учебник и практикум для СПО/С.А. Боголюбов, Е.А. Позднякова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 253 с. – Серия: Профессиональное образование.</p>	<p><b>интернет</b></p> <p><b>интернет</b></p> <p><b>ЭБС Юрайт</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p>	<p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p>
<b>ЕН. 02</b>	<b>Математика</b>		<p><b>Основные источники</b> Баврин И.И. Математика: учебник и практикум для СПО / И.И. Баврин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 616 с. (<a href="http://www.biblio-">http://www.biblio-</a></p>	<p><b>ЭБС Юрайт</b></p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>1,0</b></p>

			<a href="http://www.biblio-online.ru">online.ru</a> ) Богомолов Н.В. Математика: учебник для СПО / Н.В. Богомолов, П.И. Самойленко. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 396 с. ( <a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a> )	ЭБС Юрайт	20	20	1,0
<b>ЕН.03</b>	<b>Информатика</b>						
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>						
<b>ОП. 01</b>	<b>Биологические основы морского промысла</b>		<p>Апполова Т.А., Мухордова Л.Л., Тылик К.В. Практикум по ихтиологии: учебное пособие.- М.: Моркнига, 2013.- 338 с.</p> <p>Головина Н.А. и др. Практикум по ихтиопатологии.- М.:Моркнига, 2016.-417 с.</p> <p>Дверник А.В. Технология и управление промышленным рыболовством: учебное пособие /Дверник А.В.-М.: МОРКНИГА, 2013.-318 с.</p> <p>Ким Г.Н. Лескова С.Е., Матросова И.В. Марикультура. – М.: Моркнига, 2014.-273 с.</p> <p>Неваленный А.Н., Пономарева Е.Н., Сорокина М.Н. Биологические основы рыбоводства. - М.: Моркнига,</p>		83	20	4,15
					69	20	3,45
					47	20	2,35
					59	20	2,95
					56	20	2,8

		2016.-434 с.				
		Пономарев С.В., Лагуткина Л.Ю. Фермерское рыбоводство для предприятий среднего и малого бизнеса.- М.: Моркнига, 2015. -550 с.	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>1,9</b>	
		Пономарев С.В., Ю. М. Баканева, Ю.В. Федоровых. Аквакультура.-М.:Моркнига, часть 1, 2016.- 438 с.	<b>55</b>	<b>20</b>	<b>2,75</b>	
		Пономарев С.В., Ю. М. Баканева, Ю.В. Федоровых. Аквакультура.-М.:Моркнига, часть 2, 2016.- 427 с.	<b>54</b>	<b>20</b>	<b>2,7</b>	
		Пономарев С.В., Ю.М. Баканева, Ю.В. Федоровых. Ихтиология.- М.:Моркнига, 2014.-568 с.	<b>71</b>	<b>20</b>	<b>3,55</b>	
		Пономарев С.В., Ю.Н. Грозеску, А.А. Бахарева. Корма и кормление рыб в аквакультуре.- М.:Моркнига, 2013.- 413 с.	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>3,5</b>	
		Серпунин Г.Г. Биологические основы рыбоводства. Практикум - М.: Моркнига, 2015.-155 с.	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>2,95</b>	
		Тылик К.В. Водные биоресурсы и аквакультура.	<b>65</b>	<b>20</b>	<b>3,25</b>	

			Введение в профессию: учебное пособие.- М.: Моркнига, 2014.-143 с.				
<b>ОП. 02</b>	<b>Основы аналитической химии</b>		Никитина Н.Г., Борисов А.Г., Хаханина Т.И. Аналитическая химия: учебник и практикум для СПО, 4-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018 – Серия: Профессиональное образование.	ЭБС Юрайт	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>
<b>ОП. 03</b>	<b>Микробиология, санитария и гигиена</b>		<b>Основные источники:</b>  Ким И.Н., Кращенко В.В. Микробиология переработки водных биологических ресурсов.- М.: Моркнига,2015.- 345с.  Ким Г.Н. Пищевая безопасность.-М.: Моркнига,2015.-547с.  <b>Дополнительная литература:</b> Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.4.050-96) Производство и реализация рыбной продукции. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 104 с.  Санитарно-эпидемиологические правила и нормы с дополнениями и	Интернет	<b>41</b>	<b>20</b>	<b>2,05</b>
					<b>52</b>	<b>20</b>	<b>2,6</b>
					<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>
				интернет	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>

			изменениями от 2012г. (СанПиН 2.3.2.1078 - 01) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.				
<b>ОП.04</b>	<b>Информационны е технологии в профессионально й деятельности</b>						
<b>ОП. 05</b>	<b>Метрология, стандартизация и подтверждение качества</b>		<p><b>Основные источники:</b> Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия: учебник и практикум для СПО/И.М. Лифиц. - М.: Издательство Юрайт. 2017. – 314с. – Серия: Профессиональное образование.</p> <p><b>Дополнительные источники:</b></p> <p>«О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002;</p> <p>«Об обеспечении единства измерений» 102 -ФЗ от 26.06.2008;</p> <p>«О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000;</p>	<p>ЭБС Юрайт</p> <p>Интернет</p> <p>интернет</p> <p>Интернет</p> <p>интернет</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p> <p><b>19</b></p>	<p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p>



			<p>ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>ГОСТ 2.114-95. Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).</p> <p>ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.</p> <p>ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	<p>Интернет</p> <p>интернет</p> <p>интернет</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p>
<b>ОП. 06</b>	<b>Правовые основы профессиональной деятельности</b>		<p>Авдийский В.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО, — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 333 с.</p> <p>Анисимов А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и</p>	<p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС</p>	<p>20</p> <p>20</p>	<p>20</p> <p>20</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p>

		<p>практикум для СПО, 4-е изд., — М.: Издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 317 с.</p> <p>Анисимов А.П., Рыженков А.Я., Чаркин С.А.Гражданское право. Особенная часть: учебник для СПО, 3-е изд., — М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 522 с.</p> <p>Вологдин А.А.Основы права: учебник и практикум для СПО, — М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 409 с.</p> <p>Гейхман В.Л.Трудовое право: Учебник для СПО, — М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 407 с.</p> <p>Головина С.Ю., Кучина Ю.А. Трудовое право: учебник для СПО, 3-е изд., — М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 313 с.</p> <p>Зенин И.А.Гражданское право. Общая часть: учебник для СПО, 18-е изд. — М.: издательство Юрайт, 2017 (Юрайт ЭБС) 433 с.</p> <p>Зенин И.А.Гражданское право. Особенная часть: учебник для</p>	<p>Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p>	<p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p> <p><b>1,0</b></p>
--	--	---	--	--	---	---

		СПО, 18-е изд., – М.: издательство Юрайт, 2017 (Юрайт ЭБС) 256 с.	ЭБС Юрайт	20	20	1,0
		Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО, 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 382 с.	ЭБС Юрайт	20	20	1,0
		Конин Н.М., Маторина Е.И.Административное право: учебник для СПО, 5-е изд., – М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 425 с.	ЭБС Юрайт	20	20	1,0
		Курбанов Р.А.Трудовое право: учебник для СПО, 2-е изд., – М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 409 с.	ЭБС Юрайт	20	20	1,0
		Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО, 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 235 с.				
		Мигачев Ю.И., Попов Л.Л., Тихомиров С.В.Административное право: учебник для СПО, 4-е изд.,– М.: издательство Юрайт, 2018				

			(Юрайт ЭБС) 396 с.  Рыженков А.Я.Гражданское право. Общая часть: учебник для СПО, 4-е изд. – М.: издательство Юрайт, 2018 (Юрайт ЭБС) 394 с.				
<b>ОП. 07</b>	<b>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b>		Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО — М.: Издательство Юрайт, 2018.	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
			Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018.	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
			Михалева, Е. П. Маркетинг: учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018.	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
<b>ОП. 08</b>	<b>Охрана труда</b>		Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для СПО/Н.Н. Карнаух. - М.: Издательство Юрайт. 2017. – 380с. – Серия: Профессиональное образование.	ЭБС Юрайт	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>
			Соломин В.П. Безопасность жизнедеятельности: Учебник и практикум для СПО/под общ. ред.В.П. Соломина – М.: Издательство Юрайт, 2018. –	ЭБС Юрайт	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1,0</b>

			399 с. - Серия: Профессиональное образование.	интернет	20	20	1,0
			Приказ Минтруда социальной защиты Российской Федерации №604-н от 02.11.2016г.	интернет	20	20	1,0
			«Об основах охраны труда в Российской Федерации» от14.01.1999 №181 ФЗ.	интернет	20	20	1,0
			Трудовой Кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197 ФЗ.	интернет	20	20	1,0
			Государственный стандарт ГОСТ12.0.230 – 2007 Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования.				
<b>ОП.09</b>	<b>Безопасность жизнедеятельность и</b>		Каракеян В.И., Никулина И.М. Безопасность жизнедеятельности – учебник и практикум для СПО, 3-е издание пер. и доп.Москва-Юрайт-2018	ЭБС Юрайт	19	19	1,0
			Вишняков Я.Д. Безопасность жизнедеятельности – учебник для СПО, 6-е издание пер. и доп.Москва-Юрайт-2018, 430 с.	ЭБС Юрайт	19	19	1,0
				ЭБС	19	19	1,0

			<p>Соломин В.П. Безопасность жизнедеятельности для педагогических и гуманитарных направлений: Москва-Юрайт-2018, 339 с.</p> <p>Семехин Ю.Г., Бондин В.Н. Учебное пособие, М.– Берлин: Директ-Медиа 2015, 412с. ЭБС-Университетская библиотека.</p> <p>Байрамуков Ю.Б. Торгованов Ю.Б. Тактическая подготовка курсантов учебных военных центров: учебник- Красноярск; Сибирский федеральный университет, 2014 — 518 с.ЭБС-Университетская библиотека.</p> <p>Поздеева Е.А. Средства гимнастики: строевые, общеразвивающие и прикладные упражнения:уч. пособие: Омск: изд. СибГУФК, 2017 — 100с. ЭБС-Университетская библиотека.</p>	Юрайт				
				ЭБС- Университетская библиотека	19	19	1,0	
				ЭБС- Университетская библиотека	19	19	1,0	
				ЭБС- Университетская библиотека	19	19	1,0	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональн ые модули</b>							
<b>ПМ.01</b>	<b>Производство</b>		<b>Основные источники:</b>					

<b>пищевой продукции из водных биоресурсов</b>	Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. -М.: Моркнига,2013.-736с.	<b>60</b>	<b>58</b>	<b>1,03</b>	
	Глазунов Ю.Т., Ершов А.М., Ершов М.А., Похольченко В.А. Процессы сушки, копчения и вяления рыбы. - М.:Моркнига,2015.-261с.	<b>20</b>	<b>58</b>	<b>0,34</b>	
	Иванова Е. Е. Технология морепродуктов.- М. : Издательство Юрайт, 2017. -183 с.	ЭБС Юрайт	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
	Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2017. — 315 с.	ЭБС Юрайт	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
	Ким И.Н., Ким Г.Н. Экологи- технологические аспекты копчения рыбных продуктов. - М.: Моркнига, 2017. -351с.	ЭБС Лань	<b>59</b>	<b>58</b>	<b>1,01</b>
	Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного		<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>

		<p>промысла. Качество и безопасность : учеб. / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский. —Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с.</p>	ЭБС Лань	58	58	1,0
		<p>Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 336 с.</p>	интернет	58	58	1,0
		<p><b>Дополнительная литература:</b></p>				
		<p>Номенклатурный каталог Оборудование для рыбной промышленности, выпускаемое в России странах ближнего зарубежья в 2005 г.- М.: ВНИЭРХ, 2004г.-ч. 1. – 246с.</p>	интернет	58	58	1,0
		<p>Номенклатурный каталог Оборудование для рыбной промышленности, выпускаемое в России странах ближнего зарубежья в 2005 г.- М.: ВНИЭРХ, 2004г.-ч. 2. – 288с.</p>	интернет	58	58	1,0
		<p>Нормативные документы, регламентирующие требования к правилам отбора проб для</p>	интернет	58	58	1,0



		определения качества сырья, материалов, готовой продукции (действующие).	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов, готовой продукции (действующие).	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		Нормативные документы, регламентирующие требования к правилам маркирования тары (действующие).	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		Нормы отходов, потерь, расхода сырья, выхода готовой продукции (действующие).	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		Нормы расхода материалов, тары при производстве рыбной продукции (действующие).	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		Нормы расхода материалов при производстве консервов и пресервов из рыбы, морских беспозвоночных и водорослей. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1989.- 221 с.				
		Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.4.050-96) Производство и реализация рыбной продукции. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 104 с.	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
			<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>

		<p>Санитарно-эпидемиологические правила и нормы с дополнениями и изменениями от 2012г. (СанПиН 2.3.2.1078 - 01) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.</p>	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		<p>Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.1. - М.: Колос, 1992.– 256 с.</p>	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		<p>Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.2 - М.: Колос, 1994.– 590 с.</p>	<b>интернет</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>1,0</b>
		<p>Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Часть 1. - Л.: Гипрорыбфлот, 1989.– 150 с.</p>				
		<p>Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Часть 2, - Л.: Гипрорыбфлот, 1989.–285 с.</p>				
		<p>Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Части 3, 4, 5. - Л.:</p>				

			Гипрорыбфлот, 1989. –218 с.				
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		<b>Основные источники</b>				
			Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. -М.: Моркнига,2013.-736с.	ЭБС Юрайт	60	19	3,16
			Иванова Е. Е. Технология морепродуктов.- М. : Издательство Юрайт, 2017. -183 с.	ЭБС Юрайт	19	19	1,0
			Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2017. — 315 с.		1	19	0,05
			<b>Дополнительные источники:</b>				
			Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.2 - М.: Колос, 1994. – 590 с.	интернет	19	19	1,0
			Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.4.050-2002) Производство и реализация рыбной продукции. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 104 с.	интернет	19	19	1,0
			Санитарные правила и нормы				

			(СанПиН 2.3.2.1078 - 01) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.- М.: Госкомсанэпиднадзор России, 2000. – 166 с.	интернет	19	19	1,0
			Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов, готовой продукции (действующие).	интернет	19	19	1,0
			Нормативные документы, регламентирующие требования к правилам маркирования тары (действующие).	интернет	19	19	1,0
			Нормы отходов, потерь, расхода сырья, выхода готовой продукции (действующие).				
			Нормы расхода материалов, тары при производстве рыбной продукции (действующие).				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>		Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. -М.: Моркнига,2013.-736с.		<b>60</b>	<b>19</b>	<b>3,15</b>
			Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е.	ЭБС Юрайт	19	19	1,0

		<p>Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 414 с.</p>	ЭБС Юрайт	19	19	1,0
		<p>Иванова Е. Е. Технология морепродуктов.- М. : Издательство Юрайт, 2017. -183 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0
		<p>Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М., Мегеда Е.В. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с</p>	ЭБС Юрайт	19	19	1,0
		<p>Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2017. — 315 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0
		<p>Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким.— Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0
		<p>Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. Санкт-Петербург Лань : 2015. — 736 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0

			<p>Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с.</p> <p>Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 336 с. \</p> <p>Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справ. Санкт-Петербург : 2017. — 340 с.</p>	<p>ЭБС Лань</p>	<p>19</p> <p>15</p>	<p>19</p> <p>19</p>	<p>1,0</p> <p>0,79</p>
<b>ПМ.04</b>	<b>Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</b>		<p>Асонкова А.В., Чунина А.Е., Экономический анализ предприятий рыбной промышленности. — М.: Моркнига, 2016 <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> (университетская библиотека)</p> <p>Астахова Н.И., Москвитина Г.И. Менеджмент: учебник для СПО — М.: Издательство Юрайт, 2017</p> <p>Дмитриева И. М. Бухгалтерский</p>	<p>ЭБС Университетская библиотека</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС Юрайт</p> <p>ЭБС</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p>

			<p>учет: учебник и практикум для СПО. — М.: Издательство Юрайт, 2016.</p> <p>Ким Т.В., Бубновская Т.В., Коровина Н.А. Экономика предприятия рыбохозяйственной отрасли. — М.: Моркнига, 2015. <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> (университетская библиотека)</p> <p>Скляренко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах.). М.: Инфра - М, 2014г. <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> (университетская библиотека).</p> <p>Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия. Учебное пособие - практикум, М.: КНОРУС, 2016г. <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> (университетская библиотека)</p>	<p>Университетская библиотека</p> <p>ЭБС Университетская библиотека</p> <p>ЭБС Университетская библиотека</p>	19	19	1,0
					19	19	1,0
					19	19	1,0
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<p>Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с.</p> <p>Дацун, В.М. Водные биоресурсы. Характеристика и</p>	<p>интернет</p> <p>ЭБС Лань</p>	19	19	1,0
					19	19	1,0

		<p>переработка: учеб. пособие / В.М. Дацун, Э.Н. Ким, Л.В. Левочкина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 508 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0
		<p>Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Мглинец [и др.]. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / А.И.— Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2015. — 736 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Ратушный, А.С. Рыбные блюда [Электронный ресурс] / А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова ; под ред. А.С. Ратушного. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2017. — 340</p>				



<b>ПМ.06</b>	<b>Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов</b>		<b>Основная литература:</b>				
			Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. - М.: Моркнига, 2013. - 736с.		<b>60</b>	<b>19</b>	<b>3,15</b>
				интернет	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
			Виноградов Ю.Н., Косой В.Д., Новик О.Ю. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообработывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования. – Санкт – Петербург, 2015. – 336 с.		<b>42</b>	<b>19</b>	<b>2,21</b>
			Глазунов Ю.Т., Ершов А.М., Ершов М.А., Похольченко В.А. Процессы сушки, копчения и вяления рыбы. - М.: Моркнига, 2015. – 261 с.	интернет	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
			Дворецкий Д.С., Дворецкий С.И. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / — Тамбов.: изд-во ФЛОУ ВПО «ПТУ», 2013. - 352 с.	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
Иванова Е. Е. Технология морепродуктов. - М.: Издательство Юрайт, 2017. -183 с.	ЭБС Юрайт	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>			
		<b>59</b>	<b>19</b>	<b>3,1</b>			

		<p>Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2017. — 315 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0
		<p>Ким И.Н., Ким Г.Н. Эколого-технологические аспекты копчения рыбных продуктов. - М.: Моркнига, 2017. – 351 с.</p>	ЭБС Лань	19	19	1,0
		<p>Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб. / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 572 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности: учеб. / Т.М. Сафронова. В.М., Дацун. С.Н., Максимова. Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 336 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p><b>Дополнительная литература:</b> Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом</p>	интернет	19	19	1,0

		<p>благополучии населения»от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.</p> <p>Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) «О защите прав потребителя»</p> <p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.</p> <p>Федеральный закон «О продовольственной безопасности Российской Федерации»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР_/00_/ТС), М.: 2012.</p> <p>Директива Совета Европейского Союза 2002/99/ЕС от 16 декабря 2002 года, устанавливающая ветеринарно-санитарные правила, регулирующие производство, переработку, распределение и внедрение продуктов животного происхождения для потребления человеком.</p> <p>РЕГЛАМЕНТ ЕС № 852/2004</p>	<p>интернет</p> <p>интернет</p> <p>интернет</p> <p>интернет</p> <p>интернет</p> <p>интернет</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>	<p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p> <p>1,0</p>
--	--	--	---	---	---	---

		<p>ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>РЕГЛАМЕНТ ЕС № 853/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года, устанавливающий особые гигиенические правила для пищевой продукции животного происхождения.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 1881/2006 от 19 декабря 2006 года, устанавливающий максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых продуктах (консолидирована 2012).</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 2073/2005 от 15 ноября 2005 г. О микробиологических показателях для пищевых продуктов (консолидирована 2013).</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 396/2005 Европейского Парламента и Совета от 23 февраля 2005 года, по максимальным уровням остатков пестицидов в пищевых продуктах и кормах</p>	интернет	19	19	1,0

		растительного и животного происхождения	интернет	19	19	1,0
		РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 37/2010 от 22 декабря 2009 г. по фармакологически активным веществам и их классификации относительно максимальных пределов остатков в пищевых продуктах животного происхождения	интернет	19	19	1,0
		ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ Евразийского экономического Союза (ЕАЭС) 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	интернет	19	19	1,0
		ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	интернет	19	19	1,0
		ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	интернет	19	19	1,0
		ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	интернет	19	19	1,0
		Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.4.050-2002)	интернет	19	19	1,0

		<p>Производство и реализация рыбной продукции. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 104 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.2.1078 - 01) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 2000. – 166 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.2.1324 - 03) Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 2000. – 166 с.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	интернет	19	19	1,0
		<p>ГОСТ 2.105-95(2002) Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации.</p>	интернет	19	19	1,0
		Номенклатурный каталог	интернет	19	19	1,0

		Оборудование для рыбной промышленности, выпускаемое в России странах ближнего зарубежья в 2005 г.- М.: ВНИЭРХ, 2004г.-ч. 1. – 246 с.	интернет	19	19	1,0
		Номенклатурный каталог Оборудование для рыбной промышленности, выпускаемое в России странах ближнего зарубежья в 2005 г.- М.: ВНИЭРХ, 2004г.-ч. 2. – 288с.	интернет	19	19	1,0
		Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов, готовой продукции (действующие).	интернет	19	19	1,0
		Нормативные документы, регламентирующие требования к правилам маркирования тары (действующие).	интернет	19	19	1,0
		Нормы отходов, потерь, расхода сырья, выхода готовой продукции при производстве рыбной продукции (действующие).	интернет	19	19	1,0
		Нормы расхода материалов, тары при производстве рыбной продукции (действующие).	интернет	19	19	1,0
		Нормы расхода материалов при производстве консервов и	интернет	19	19	1,0

		<p>пресервов из рыбы, морских беспозвоночных и водорослей. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1989.- 221 с.</p> <p>Единые нормы выработки и времени при обработке и уборке рыбы, рыбной продукции, консервов и пресервов на рыбообрабатывающих предприятиях (действующие).</p> <p>Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.1. - М.: Колос, 1992.– 256 с.</p> <p>Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.2 - М.: Колос, 1994. – 590 с.</p> <p>Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Часть 1. - Л.: Гипрорыбфлот, 1989.– 150 с.</p> <p>Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Часть 2, - Л.: Гипрорыбфлот, 1989.–285 с.</p> <p>Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Части 3, 4, 5. - Л.:</p>	интернет	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>
			интернет	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>1,0</b>



			<p>Гипрорыбфлот, 1989</p> <p>Указатель государственных, отраслевых стандартов и технических условий, действующих в отрасли, по состоянию на 1 января (соответствующего года).</p> <p>Руководство по системе ХАССП рыбообрабатывающего предприятия «Астрахань Фиш»</p> <p>Руководство по системе ХАССП рыбообрабатывающего предприятия «Якутская рыбная компания»</p> <p>Руководство по системе ХАССП рыбообрабатывающего предприятия «Сахалин Таранай»</p> <p>Руководство по системе ХАССП рыбообрабатывающего предприятия «Калипсо»</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

