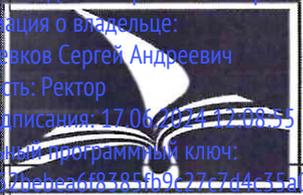


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Лезков Сергей Андреевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2024 12:08:55  
Уникальный программный ключ:  
0eс96332b6eae6f8785fb9c27c7d4c35a183778b



федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Камчатский государственный технический университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

**ПРИНЯТО**

Решением Ученого совета университета  
Протокол № 5 от 31 января 2024 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УНР  
\_\_\_\_\_ Н. Салтанова  
31 января 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

(базовая подготовка)

по специальности

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

Квалификация: техник-технолог

Петропавловск-Камчатский, 2024

## Содержание

1.	Общие положения	4
1.1.	Назначение программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2.	Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3.	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.4.	Цель (миссия) программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.5.	Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.6.	Требования к абитуриенту	5
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника	6
3.	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	6
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена	12
4.1.	Календарный учебный график	12
4.2.	Учебный план	12
4.3.	Рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов	13
4.4.	Программы практик	14
5.	Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	14
5.1.	Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	14
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	14
5.3.	Материально-техническое обеспечение	15

6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена	15
6.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	15
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников программы подготовки специалистов среднего звена	16
7.	Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
8.	Характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	17
9.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	21
10.	Регламент по организации периодического обновления программы подготовки специалистов среднего звена	22
	Приложение Матрица компетенций	23

## **1. Общие положения**

### ***1.1 Назначение программы подготовки специалистов среднего звена***

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Камчатский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КамчатГТУ») по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данной специальности.

### ***1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена***

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 года № 443;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Камчатский государственный технический университет».

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

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется

образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации

#### ***1.4. Цель (миссия) программы подготовки специалистов среднего звена***

Программа подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью обеспечение комплексной и качественной подготовки высококвалифицированных специалистов, способных к решению задач профессиональной деятельности в современных условиях в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

#### ***1.5. Сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена***

Сроки получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в очной форме обучения независимо от применяемых образовательных технологий:

- на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	86 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	4 нед.
Каникулы	34 нед.
<b>Итого</b>	<b>199 нед.</b>

Срок получения СПО по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается по заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год.

#### ***1.6. Требования к абитуриенту***

Требования к абитуриенту устанавливаются правилами приема граждан в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет».

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и выполнение работ по производству пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

## 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

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 выпускников

В соответствии с ФГОС СПО техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
- организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

## 3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;  
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Техник-технолог должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

*Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями;

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

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

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

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

ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В период освоения основной образовательной программы обучающийся готовится к выполнению работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов:

ПК 1.6. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья

ПК 1.7. Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и рыбных продуктов

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов представлено в таблице ниже.

Таблица

*Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов*

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	<p><b>знать:</b> основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;</p> <p>прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, соленая, маринованная, пряная продукция, пресервы и консервы;</p> <p>сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>методику технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;</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>назначения, принципы действия и устройства, правила эксплуатации технологического</p>

оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции из водных биоресурсов;

требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;

методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов;

причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;

методы, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;

правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;

документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;

**уметь:** планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с нормативной и технической документацией;

рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;

пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов;

контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;

выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;

выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;

проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;

оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;

давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;

выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;

разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов;

производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;

соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

применять средства индивидуальной защиты и процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях;

оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования;

вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

**иметь практический опыт в:** определении качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;

организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;

выполнении санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

определении с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;

ведении учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

<p>Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p><b>знать:</b> значение и перспективы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  классификацию способов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и их сравнительную характеристику;  виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию оборудования технологических линий по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;  требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  пороки кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и способы их предупреждения;  правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;   типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  методики выявления рисков для качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик;  систему управления качеством и безопасностью кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p><b>уметь:</b> планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;  рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;  использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества;  проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических 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>иметь практический опыт в:</b> проведении оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  проведении анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;  проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;  оформлении документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>
--	---

<p>Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p><b>знать:</b> основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов; устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования; правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов; методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик; систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов; сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p><b>уметь:</b> планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов; использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; готовить сырье к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов; применять нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения; готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов; обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b> определении качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; составлении инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.</p>
<p>Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов</p>	<p><b>знать:</b> характеристики рынка продукции и услуг в области пищевой и перерабатывающей промышленности; маркетинг и товарную политику пищевой организации; организацию и управление пищевой организацией; организацию производственных и технологических процессов обработки водных биоресурсов; структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; особенности структуры и функционирования малого предприятия; производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное</p>

стимулирование работников;  
 методы оценивания качества выполняемых работ;  
 законодательную и нормативную базу по производству и реализации продукции из водных биоресурсов;  
 правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
 формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности;  
 виды и правила заполнения нормативной, технической документации и документы по подтверждению соответствия;  
 содержание и правила заполнения технологических журналов учета и контроля производства;

**уметь:** анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции из водных биоресурсов;  
 планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;  
 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;  
 инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;  
 разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
 оценивать качество выполняемых работ;

**иметь практический опыт в:** планировании и анализе производственных показателей по обработке водных биоресурсов;  
 участии в управлении трудовым коллективом;  
 ведении документации.

Матрица компетенций приведена в Приложении.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

##### ***4.1 Календарный учебный график***

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации программы подготовки специалистов среднего звена по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, текущий контроль и промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы. Календарный учебный график в неделях приведен в учебном плане.

##### ***4.2 Учебный план***

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Образовательная программа имеет следующую структуру: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в ФГОС СПО.

Структура и объем образовательной программы представлен в таблице ниже.

### Структура и объем образовательной программы

Таблица

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 468
Математический и общий естественно-научный цикл	не менее 144
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1 728
Государственная итоговая аттестация	216
<b>Общий объем образовательной программы:</b>	
на базе среднего общего образования	4 464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5 940

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены колледжем университета.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических

часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

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

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

#### **4.3. Рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов**

Рабочая программа — это документ, определяющий на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования содержание дисциплины, профессионального модуля, формируемые компетенции, составные части учебного процесса, взаимосвязь с другими дисциплинами, МДК учебного плана, формы и методы контроля знаний обучающихся, рекомендуемую литературу.

#### **4.4. Программы практик**

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **5. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена**

#### **5.1 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена полностью обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Научно-техническая библиотека включает в себя:

- 2 читальных зала, в том числе электронный читальный зал;
- 2 абонемента.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных, информационным ресурсам информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены образовательными ресурсами в формах, адаптированными к ограничениям их здоровья.

### 5.3 Материально-техническое обеспечение

Колледж ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

*Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений*

*Кабинеты:* социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; технологий обработки водных биоресурсов; экологических основ природопользования; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

*Лаборатории:* промысловой ихтиологии; аналитической химии; микробиологии, санитарии и гигиены; технохимического контроля производства продукции из водных

биоресурсов; метрологии, стандартизации и подтверждения качества; технологического и холодильного оборудования.

*Спортивный комплекс:* спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.

*Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Колледж ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена**

### **6.1. *Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации***

Оценка качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт, освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

### **6.2. *Государственная итоговая аттестация выпускников программы подготовки специалистов среднего звена***

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или

индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта), и демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968) и изменений к нему, требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в Колледже ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» разработаны и утверждены требования к содержанию и процедуре проведения государственной итоговой аттестации.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья), тематика выпускных квалификационных работ, требования к выпускной квалификационной работе, порядок выполнения, рецензирования, защиты, принятия решений государственной экзаменационной комиссией, порядок рассмотрения жалоб и апелляций, техническое обеспечение государственной итоговой аттестации определены в программе государственной итоговой аттестации.

#### **7. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусмотрены:

- архитектурная доступность;
- материально-техническое оснащение учебного процесса с учетом особенностей образовательных потребностей:

1. для обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного аппарата и ДЦП: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом, встроенный настольный компьютер Pentium (IntelPentium), RAM 4GB, DD 500 GB, ОС Win8.1, встроенный монитор 022 дюйма Роллер Оптима Трекбол 2 выносимые кноПКСи для роллера Оптимато);

2. для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом на электроприводе, встроенный настольный компьютер, встроенный монитор, индукционная система ИП-2);

3. для слабовидящих обучающихся: автоматизированное многофункциональное рабочее место Стандарт (стол с микролифтом на электроприводе, моноблок встроенный с диагональю 21,5 дюймов, экранный увеличитель MMMAGic 12.0 PRO, программное обеспечение экранного доступа JawsforWindows 15.0 PRO, кноПКСа активации ПВ+ модуль оповещения Око – Старт ЭРВУ Визор для создания снимков и синхронизации с компьютером);

4. принтер Брайля IndexEverest-D V5est-D.

- формирование комфортной психологической среды;
- доступ к информационно-коммуникационным технологиям и системам, включая «Интернет».

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по вопросам организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **8. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

Воспитательная и социальная работа осуществляются в соответствии с планом работы университета на календарный год, разрабатываемым на основе нормативных документов Министерства образования и науки РФ, Федерального агентства по рыболовству, а также планами совместной работы с Министерством образования Камчатского края, Министерством развития гражданского общества, молодежи и информационной политики Камчатского края, Министерством специальных программ Камчатского края, Министерством спорта Камчатского края, УВД Камчатского края, Центром социальной помощи семье и детям, КГУ «Камчатским центром реализации молодежных программ», «Камчатским центром содействия занятости и информационного обеспечения молодежи», общественными организациями города и края.

Основные задачи воспитательной деятельности:

- создание единой комплексной системы воспитания обучающихся, отвечающей по содержанию, формам и методам требованиям государственной политики в области образования и воспитания молодежи;
- сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета;
- модернизация традиционных, поиск и разработка новых форм, приемов и методов воспитательной работы, соответствующих времени и новым потребностям обучающихся;
- непрерывное изучение интересов, творческих склонностей студентов, мониторинг сформированности ценностных ориентиров и представлений об избранной профессии;
- воспитание у обучающихся высоких духовно-нравственных качеств и норм поведения;
- формирование патриотического сознания и поведения студенческой молодежи, готовности к достойному служению обществу и государству;
- создание оптимальных условий в вузе для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;
- повышение культурного уровня студенчества, культуры поведения, речи и общения;
- организация позитивного досуга обучающихся университета, поддержка талантливой молодежи, развитие творческого потенциала юношей и девушек;
- формирование у будущих специалистов потребности и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения студенческой молодежи;
- развитие органов студенческого самоуправления, повышение роли студенческих коллективов в учебном процессе и общественной деятельности университета, организация обучения студенческого актива, развитие студенческих инициатив и привлечение будущих специалистов к различным формам социально-значимой деятельности;
- гуманизация и демократизация стиля общения и взаимодействия преподавателей и обучающихся;

– организация социально-психологической помощи и поддержки обучающихся.

Организация воспитательной работы в университете осуществляется на основе взаимодействия учебных, административных, общественных и самодетельных структур и реализуется на всех уровнях: в образовательном процессе, во внеучебное время, в процессе межличностных контактов. Воспитательная работа проводится как в ходе учебно-воспитательного процесса во время аудиторных занятий путем создания учебных программ эстетической, патриотической, правовой направленности (при проведении лекций, семинаров, практических занятий), так и во внеучебное время через систему внеаудиторных мероприятий, отражающих все направления воспитательной работы (при проведении студенческих конференций, фестивалей, смотров, конкурсов, во время работы студенческих клубов, творческих коллективов, кружков и секций). Эффективность воспитательной работы достигается поддержанием дисциплины и внутреннего порядка, осуществлением намеченных целей и повышением качества. Ведущей формой воспитания является систематическая и целенаправленная индивидуальная работа, проводимая в течение всего периода обучения.

Вопросы, касающиеся воспитательной работы, освещаются, анализируются и регулярно рассматриваются Ученым советом университета, ректоратом, Учеными советами факультетов и советом обучающихся университета, на старостатах, на собраниях актива студенческого самоуправления, студенческого общежития. В Университете функционирует Совет по воспитательной работе, основными задачами которого являются: совершенствование и повышение качества и эффективности методической и организационной работы по воспитанию студентов и курсантов в университете путем обеспечения организации, координации и реализации воспитательной и внеучебной деятельности в университете, формирования гуманитарно-воспитательного пространства, обеспечивающего как учебно-профессиональную подготовку, так и культурное, патриотическое, научное, интеллектуальное, правовое, физическое и духовное совершенствование обучаемых.

В целях усиления влияния преподавательского корпуса на личностное и профессиональное становление будущих специалистов, обеспечение эффективной адаптации студентов к условиям обучения в вузе, в университете функционирует институт кураторства. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодетельности. Для анализа работы кураторов в течение отчетного периода на различных факультетах университета регулярно проводится анкетирование «Куратор глазами студента и курсанта».

Важную роль в структуре воспитательной деятельности в университете играет организация и проведение культурно-массовой работы с обучающимися. Работа направлена на поиск, поддержку и развитие творчески одаренной молодежи. Общее число мероприятий, проводимых ежегодно в университете, составляет от 100 до 150 (патриотические, гражданско-правовые, профессионально-трудовые, культурно-нравственные, спортивно-оздоровительные, культурно-массовые, трудовые, экологические, профилактические и прочие).

Неотъемлемой частью всей общеуниверситетской системы управления в университете является студенческое самоуправление, которое реализует важнейшие функции организации студенческой жизни. Главной целью студенческого самоуправления является развитие и углубление демократических традиций университета, воспитание у обучающихся гражданской ответственности и активного, творческого отношения к учебе, общественно-полезной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов.

В культурно-спортивном клубе функционируют спортивные секции по следующим видам спорта: волейбол (женская и мужская сборная), баскетбол (женская и мужская сборная),

плавание, настольный теннис, ОФП, кикбоксинг, самбо, школа дайвинга, парусного спорта.

В университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов. Студенческой молодёжи предоставляется возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях, тренажерном зале университета, в коллективах художественной самодеятельности. Большое значение в университете придается вовлечению участников художественной самодеятельности в ежегодные выездные концерты профориентационной направленности, проведению творческих встреч с выпускниками школ, сопровождавшихся выступлениями коллективов художественной самодеятельности университета. Особое внимание в вузе уделено развитию движения КВН.

Волонтерское движение в Университете ведет работу по разным направлениям. Волонтерский отряд «Радуга добра» ведет планомерную работу по различным направлениям волонтерской деятельности.

В университете созданы и успешно действуют механизмы социальной защиты, морального и материального стимулирования обучающихся за особые достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности. Социальная защита реализуется совместно с советом обучающихся университета; в установленном порядке оказывается материальная поддержка. Материальные выплаты осуществляются согласно положению о стипендиальном обеспечении обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», положению о порядке оказания материальной поддержки обучающимся.

В Университете назначаются следующие виды установленных в Российской Федерации стипендий:

- стипендии Президента Российской Федерации и стипендии Правительства Российской Федерации;
- государственная академическая стипендия (в том числе повышенная);
- государственная социальная стипендия;
- именные стипендии;
- стипендии (государственная академическая и (или) государственная социальная) нуждающимся студентам первого и второго курсов, имеющим оценки успеваемости «отлично» или «хорошо» или «отлично» и «хорошо» и относящимся к категориям лиц, имеющих право на получение государственной социальной стипендии, или являющимися студентами в возрасте до 20 лет, имеющими только одного родителя - инвалида I группы;
- стипендии обучающимся, назначенные юридическими лицами или физическими лицами, в том числе направившими их на обучение.

Особое внимание уделяется индивидуальной работе с обучающимися из неполных семей, студентам–сиротам и оставшимся без попечения родителей.

Воспитательная и социальная работа в университете осуществляется в соответствии с действующими законодательными, нормативно-правовыми актами Российской Федерации в области образования, касающиеся высшей школы и студенческой молодёжи. В университете разработаны следующие локальные акты, регламентирующие организацию и проведение воспитательной и социальной работы в вузе:

- Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Рабочая программа воспитания ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о совете по воспитательной и социальной работе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение «О стипендиальном обеспечении обучающихся КамчатГТУ»;

- Положение о порядке оказания материальной поддержки обучающимся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Правила проживания в студенческом общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об организации бесплатного питания в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о кураторстве и классном руководстве ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о Совете обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о профсоюзе обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о волонтерском движении ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о социально-психологической службе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Программа специальной профилактической работы с обучающимися ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об обучении инвалидов и лиц с ОВЗ в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о пропаганде и обучении навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Инструкция для сотрудников и профессорско-преподавательского состава ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по вопросам обеспечения условий доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи;
- Положение о пропаганде и обучении навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Порядок посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, проводимых в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» и не предусмотренных учебным планом;
- Порядок пользования лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ежегодные планы воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

В Университете созданы необходимые условия для осуществления целенаправленной воспитательной работы.

#### **9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

В целях разработки объективных процедур оценки уровня компетентности выпускников в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» Ученым советом университета принят ряд нормативных документов:

- СТО «Организация и проведение в университете Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования»;
- СТО «Курсовое проектирование»;
- СТО «Организация и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- СТО «Учебно-методический комплекс дисциплины»;
- ПО «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по программам среднего профессионального образования»;
- ПО «Фонд оценочных средств»;

- ПО «Положение о рабочей программе дисциплины (модуля) среднего профессионального образования»;
- ПО «Положение о проведении текущей и промежуточной аттестации»;
- ПО «Положение о процедуре государственной итоговой аттестации в колледже КамчатГТУ»;
- ПО «Положение об итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ПО «Положение о совете колледжа»;
- ПО «Положение о педагогическом совете колледжа ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Портфолио обучающихся»;
- ПО «Программа практики»;
- ПО «Положение об электронной информационно-образовательной среде в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Внутренняя независимая оценка качества образовательной деятельности в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о порядке перевода и восстановления обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ЛА «Порядок уничтожения, блокирования персональных данных»;
- ЛА «Правила приема в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» и др.

#### **10. Регламент по организации периодического обновления программы подготовки среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена подлежит ежегодному обновлению с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

Система менеджмента качества ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»  
**Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности  
 35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

Приложение

*Матрица компетенций*

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>														
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>														
<b>УП</b>	<b>Учебные предметы</b>														
УП.01	Русский язык														
УП.02	Литература														
УП.03	Иностранный язык														
УП.04	Информатика														
УП.05	Биология														
УП.06	Физика														
УП.07	История														
УП.08	Обществознание														
УП.09	География														
УП.10	Физическая культура														
УП.11	Основы безопасности жизнедеятельности														
УП.12	Родной язык														
УП.13	Родная литература														
УП.14	Индивидуальный проект														
<b>УП</b>	<b>Учебные предметы</b>														
УП.15	Химия														
УП.16	Математика														
<b>УППОО</b>	<b>Учебные предметы предлагаемые ОО</b>														
УППОО.01	Астрономия														
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>								
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06.													
ОГСЭ.02	История	ОК 06.													
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 04.	ОК 09.												
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.													
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 05.													
ОГСЭ.06	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.												
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 07.</b>											
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 07.													
ЕН.02	Математика	ОК 01.	ОК 02.												
ЕН.03	Информатика	ОК 02.													

Система менеджмента качества ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»  
**Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности**  
**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.						
ОП.01	Биологические основы морского промысла	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.4.	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.02	Основы аналитической химии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.4.	ПК 2.4.	ПК 3.4.						
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ОК 02.	ПК 1.4.	ПК 2.4.	ПК 3.4.								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 06.										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга и финансовой грамотности	ОК 03.											
ОП.08	Охрана труда	ОК 07.											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.											
ОП.10	Общая химия	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	ОК 01.	ОК 02.										
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	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.	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 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6.	ПК 1.7.					
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 1.5.</b>
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	
ПП.01.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>		
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.		
ПП.02.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
ПП.03.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.

Система менеджмента качества ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»  
**Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности**  
**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
		ПК 4.6.	ПК 4.7.										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): <b>Управление структурным подразделением организации (предприятия)</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.7.		
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): <b>финансово-экономическая деятельность структурного подразделения</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
		ПК 4.6.	ПК 4.7.										
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии <b>обработчик рыбы и морепродуктов</b>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
МДК.01.05.	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
ПП.01.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
ПДП	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	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.	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 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
	Подготовка дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	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.	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 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
	Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	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.	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 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
	Демонстрационный экзамен	ОК 01.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.	ПК 4.7.	