

Приложение

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации
от « ____ » _____ 2017г. № ____

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (далее – специальность).

1.2. Получение СПО по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. При разработке программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, перечень которых представлен в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО.

1.4. Содержание СПО по специальности определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО.

1.5. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 15 Рыбоводство и рыболовство¹.

¹Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).
ФГОС СПО - 06

1.6. Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

1.7. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.9. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации.

Реализация образовательной программы образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация образовательной программы на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации².

1.10. Срок получения образования по образовательной программе базовой подготовки в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

² См. статью 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326; № 23, ст. 2878; № 27, ст. 3462; № 30, ст. 4036; № 48, ст. 6165; 2014, № 6, ст. 562, ст. 566; № 19, ст. 2289; № 22, ст. 2769; № 23, ст. 2933; № 26, ст. 3388; № 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, № 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; № 14, ст. 2008, № 18, ст. 2625; № 27, ст. 3951, ст. 3989; № 29, ст. 4339, ст. 4364; № 51, ст. 7241; 2016, № 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; № 10, ст. 1320; № 23, ст. 3289, ст. 3290; № 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292).

Срок получения образования по образовательной программе, предусматривающей получение в соответствии с пунктом 1.12 настоящего ФГОС СПО квалификации специалиста среднего звена «старший техник-технолог», увеличивается на 1 год.

Срок получения образования по образовательной программе *очно-заочной и заочной форм* обучения (в *очно-заочной форме*), вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в *очно-заочной и заочной формах* (в *очно-заочной форме*) обучения, по индивидуальному учебному плану определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную

программу в соответствии с выбранной квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) и с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):

техник-технолог, старший техник-технолог

II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО (далее – основные виды деятельности), углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет

самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица № 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	при получении квалификации специалиста среднего звена «техник-технолог»	при получении квалификации специалиста среднего звена «старший техник-технолог»
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 468	не менее 504
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 144	не менее 180
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	не менее 648
Профессиональный цикл	не менее 1728	не менее 2664
Государственная итоговая аттестация	216	216
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	4464	5940
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	7416

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей специальности.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 – 36 академическим часам.

2.4. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей № 1 настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения – не менее 25 процентов, в заочной форме – не менее 10 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

2.5. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый

порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

2.6. При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

2.8. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается

в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

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 с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

Таблица № 2

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций специалиста среднего звена при формировании образовательной программы

Основные виды деятельности	Наименование квалификации(й) специалиста среднего звена
осуществлять производство пищевой продукции из водных биоресурсов;	Техник-технолог
осуществлять производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;	
осуществлять производство кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
управлять деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов;	
осуществлять производство пищевой продукции из водных биоресурсов;	Старший техник технолог
осуществлять производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;	
осуществлять производство кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
управление работами и	

деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	
--	--

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанным в Таблице № 2 настоящего ФГОС СПО:

Техник-технолог

3.4.1. осуществлять производство пищевой продукции из водных биоресурсов:

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

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

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

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

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

ПК 1.6. Участвовать во внедрении и использовать системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов.

3.4.2. осуществлять 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.

ПК 2.6. Участвовать во внедрении и использовать системы управления

качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов.

3.4.3. осуществлять производство кулинарной продукции из водных биоресурсов

ПК 3.1. Планировать и организовывать 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

ПК 3.6. Участвовать во внедрении и использовать системы управления качеством и безопасностью продукции из рыбы и морепродуктов.

3.4.4.управлять 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.

3.5 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Старший техник-технолог

3.5.1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

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

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

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

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

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

ПК 1.6. Участвовать во внедрении и использовать системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов.

3.5.2. 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.

ПК 2.6. Участвовать во внедрении и использовать системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов.

3.5.3. Производство кулинарной продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать 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.

ПК 3.6. Разрабатывать рецептуры новых видов кулинарной продукции из водных биоресурсов

ПК 3.7. Участвовать во внедрении и использовать системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов.

3.5.4. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области обработки 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.

3.6. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении № 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.7. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в установленном порядке в иных организациях кафедрами или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими

средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

4.6.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

4.6.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение № 1
к ФГОС СПО по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
15.011	Профессиональный стандарт «Обработчик рыбы и морепродуктов», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014г. №1091н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 января 2015 г., регистрационный № 35665)
15.012	Профессиональный стандарт «Оператор линии по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014г. №1067н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35719)
15.014	Профессиональный стандарт «Оператор коптильной установки», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 декабря 2014г. №1088н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015г., регистрационный № 35722)
15.015	Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. №1135н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 январь 2015 г., регистрационный № 35717)
15.021	Профессиональный стандарт «Химик-технолог лаборант по переработке рыбы и морепродуктов», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.12.2015. №950н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30.12.2015, регистрационный № 40382)

Приложение № 2
к ФГОС СПО по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

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

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<p>осуществлять производство пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов; основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы; о значении холода в рыбообработывающей промышленности; сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции; сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования; режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; пороки продукции и способы их предупреждения; принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; типовые схемы контроля производства пищевой продукции; системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов; 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; требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> вести технологические процессы производства пищевой

	<p>продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативной и технической документацией, регламентирующей выпуск пищевой продукции;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических 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>обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности пищевой продукции;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформления документов, подтверждающих качество продукции;</p>
<p>осуществлять производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>знать:</p> <p>о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;</p> <p>сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;</p> <p>требования к качеству кормовой и технической продукции;</p> <p>пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья,</p>

	<p>материалов, кормовой и технической продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;</p> <p>системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>уметь:</p> <p>вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;</p> <p>определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических 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>обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кормовой и технической продукции;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции;</p> <p>оформления документов, подтверждающих качество продукции;</p>
--	--

<p>осуществлять производство кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные технологии производства кулинарной продукции из рыбы, икры и морепродуктов; о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из рыбы и нерыбного сырья; устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования; правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из рыбы, икры и морепродуктов; сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции; взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; готовить сырье к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; 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; обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции; <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
<p>управлять деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основы организации производства продукции из водных биоресурсов; структуру организации (предприятия) и руководимого

	<p>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.</p> <p>уметь: рассчитывать по принятой методике основные производственные 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;</p> <p>иметь практический опыт: 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;</p>
--	--

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

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<p>осуществлять производство пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>знать: об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов; основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы; о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности; сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции; сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования; режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов</p>

	<p>пищевой продукции из водных биоресурсов; пороки продукции и способы их предупреждения; принципы организации, методы и способы технoхимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов; правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; типовые схемы контроля производства пищевой продукции; 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; требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>уметь:</p> <p>вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; выполнять технологические расчеты по производству продукции; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными и техническими 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; давать заключение о сортности продукции 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; обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности пищевой продукции;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p>
--	---

	<p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформления документов, подтверждающих качество продукции;</p>
<p>осуществлять производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>знать:</p> <p>о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>классификацию способов производства кормовой и технической продукции, и их сравнительную характеристику;</p> <p>сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;</p> <p>требования к качеству кормовой и технической продукции;</p> <p>пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;</p> <p>системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>уметь:</p> <p>вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;</p> <p>определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;</p> <p>пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и</p>

	<p>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; обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кормовой и технической продукции; иметь практический опыт: определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции; оформления документов, подтверждающих качество продукции;</p>
<p>осуществлять производство кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>знать: основные технологии производства кулинарной продукции из рыбы, икры и морепродуктов; о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из рыбы и нерыбного сырья; устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования; правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; системы управления качеством и безопасностью продукции из водных биоресурсов; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. уметь: планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции; взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; готовить сырье к кулинарной обработке; разделывать рыбу и беспозвоночных; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;</p>

	<p>готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции;</p> <p>разрабатывать рецептуры новых видов кулинарных изделий;</p> <p>обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции.</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>разработки рецептур кулинарных изделий;</p>
<p>Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области обработки водных биоресурсов</p>	<p>знать:</p> <p>характеристики рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов;</p> <p>организацию производственных и технологических процессов обработки водных биоресурсов;</p> <p>структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;</p> <p>характер взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>функциональные обязанности работников и руководителей;</p> <p>основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;</p> <p>особенности структуры и функционирования малого предприятия;</p> <p>производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала, в т. ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;</p> <p>методы оценивания качества выполняемых работ;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p> <p>уметь:</p> <p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов;</p> <p>планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;</p> <p>инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</p> <p>разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>планирования и анализа производственных показателей по обработке водных биоресурсов;</p> <p>участия в управлении трудовым коллективом;</p> <p>ведения документации установленного образца;</p>