

Программы гуманитарного и социально-экономического цикла

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код ОК, ПК | Умения | Знания |
|-------------------|---|---|
| ОК 01-10 | <ul style="list-style-type: none">- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; | <ul style="list-style-type: none">- основные категории и понятия философии;- роль философии в жизни человека и общества;- основы философского учения о бытии;- сущность процесса познания;- основы научной, философской и религиозной картин мира;- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа-22 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

РАЗДЕЛ 1. Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1 Становление и развитие философии от античности до новейшего времени

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

РАЗДЕЛ 2. Человек в мире и мир человека

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема

Тема 2.2 Проблема

Тема 2.3 Философия и научная картина мира

Тема 2.4. Учение о познании сознания.

Тема 2.5 Философия и религия

Тема 2.6 Философия и искусство

Тема 2.7 Философия и глобальные проблемы современности.

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОГСЭ 02 История
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код ОК, ПК | Умения | Знания |
|------------------------|--|---|
| <p>ОК 01-10</p> | <p>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> | <p>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX -начале XXI в.в.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа-22 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. У истоков Российской государственности

Тема 1.1. Распад СССР

Тема 1.2. Российская экономика на пути к рынку

Тема 1.3. Политическая жизнь России в 90-е годы XX века

Тема 1.4 Духовная жизнь России в 90-е годы XX века

Раздел 2. Геополитическое положение и внешняя политика России в конце XX - начале XXI века

Тема 2.1. Положение России в мире

Тема 2.2. Близкое зарубежье

Тема 2.3. Дальнее зарубежье

Тема 2.4 Россия на пороге XXI века

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОГСЭ 03 Иностранный язык
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 **Иностранный язык** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код ОК, ПК | Умения | Знания |
|-----------------|--|---|
| ОК 01-10 | <ul style="list-style-type: none"> – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; | <ul style="list-style-type: none"> – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 256 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 172 часа, из них:

Теоретические занятия – 56 часов

Практические занятия – 116 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа-84 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1 Коррективный фонетический курс.

Тема 2 Поездка за границу.

Тема.3 Профессиональная деятельность специалиста

Тема 4 Моя профессия- технолог

Тема 5 Сырье и материалы рыбной отрасли.

Тема 6 Производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов.

Тема 7 Кулинарная продукция из водных биоресурсов

Тема 8 Научно-технический прогресс и технологическое оборудование.

Тема 9 Здоровое питание

Тема 10 Деловое общение и корреспонденция

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОГСЭ 04 Физическая культура**

по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в учреждениях среднего профессионального образования, по программам подготовки специалистов среднего звена технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---------------|---|--|
| ОК 2,3, 6, 10 | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 344 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 172 часа, из них:

Теоретические занятия – 6 часов

Практические занятия – 166 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 172 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни

Раздел 2. Легкая атлетика

Тема 2.1. Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование

Тема 2.2 Эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м

Тема 2.3. Бег по прямой с различной скоростью

Тема 2.4.Бег на дистанцию 2000 м (девушки) 3000 м (юноши)

Тема 2.5. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 3.1.Волейбол. Техника безопасности игры. Правила игры.

Тема 3.2.Передачи мяча

Раздел 4. Гимнастика

Тема 4.1.Общеразвивающие упражнения

Раздел 5. Баскетбол

Тема 5.1. Правила игры. Техника безопасности игры

Раздел 6. Лыжная подготовка

Тема 6.1.Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях

Тема 6.2.Техника и методика обучения способом передвижения на лыжах.

Техника лыжных ходов

Тема 6.3.Изучение элементов горнолыжной техники (повороты, торможения, техника подъема и торможения, стойки при спусках)

Раздел 7. Гимнастика

Тема 7.1.Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний

Тема 7.2.Висы и упоры

Тема 7.3. Общеразвивающие упражнения

Раздел 8. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 8.1. техника безопасности. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп

Раздел 9. Теоретическая часть

Тема 9.1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Раздел 10. Легкая атлетика

Тема 10.1. Эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м

Тема 10.2. Бег на дистанцию 2000 м (девушки) 3000 м (юноши)

Тема 10.3. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Тема 10.4. Прыжки в высоту способами «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной

Раздел 11. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 11.1. Техника безопасности игры.

Правила игры. Игра по упрощенным правилам волейбола Игра по правилам перемещения

Тема 11.2.Подача мяча

Тема 11.3.Тактика нападения

Тема 11.4.Тактика защиты

Тема 11.5.Прием мяча. Блокирование

Раздел 13. Лыжная подготовка

Тема 13.1. Повторение элементов горнолыжной техники (повороты, торможения, техника подъема и торможения, стойки при спусках)

Тема 13.2. Обучение полуконьковому лыжному ходу. Обучение поворотам и торможениям на лыжах. Прохождение дистанции до 4 км.

Тема 13.3. Обучение технике скользящему коньковому лыжному шагу.

Прохождение дистанции до 5 км

Тема 13.4. Обучение технике работы рук в коньковом лыжном ходе.

Прохождение дистанции до 5 км.

Раздел 14. Спортивные игры. Баскетбол.

Тема 14.1. Правила игры. Техника безопасности игры. Ловля и передача мяча

Тема 14.2. Ведение мяча

Тема 14.3. Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом)

Раздел 15. Гимнастика

Тема 15.1. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики

Тема 15.2. Воспитание гибкости.

Раздел 16. Теоретическая часть

Тема 16.1. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 16.2. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Раздел 17. Легкая атлетика

Тема 17.1. Прыжки в высоту способами «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», Перекидной

Тема 17.2. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Тема 17.3. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши)

Раздел 18. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 18.1. Подача мяча

Тема 18.2. Тактика нападения

Тема 18.3. Прием мяча. Блокирование

Раздел 19. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 19.1. Тактика защиты. Прием техники защиты – перехват. Приемы, применяемые против броска. Накрывание. Тактика нападения

Раздел 20. Лыжная подготовка

Тема 20.1. Тактика лыжных гонок. Совершенствование техники лыжных ходов и использование их на рельефе местности. Прохождение дистанции до 5 км

Тема 20.2. Выполнение учебного норматива в лыжных гонках на дистанциях: 5 км (девушки), 10 км (юноши) без учета времени

Раздел 21. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 21.1. Упражнения на тренажерах

**Аннотация программы
учебной дисциплины**

ОГСЭ 05 Русский язык и культура речи
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 05 Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|--|--|
| ОК 1-10 | <ul style="list-style-type: none">• пользоваться словарями русского языка;• определять лексическое значение слова;• определять нормы литературного произношения;• строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;• устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;• употреблять основные выразительные средства русского литературного языка;• продуцировать тексты основных деловых и учебно - научных жанров. | <ul style="list-style-type: none">• правила речевого этикета;• различия между языком и речью;• специфику устной и письменной речи;• невербальные, вербальные средства общения;• три аспекта культуры речи: нормативные, коммуникативные, этические;• сущность литературного языка;• нормы русского литературного языка;• правила продуцирования текстов основных деловых и учебно - научных жанров;• фонемы, особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения; лексическое ударение; орфоэпические нормы;• лексические и фразеологические единицы русского языка; изобразительно- |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>выразительные возможности лексики и фразеологии; употребление профессиональной лексики и научных терминов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы словообразования; самостоятельные и служебные части речи; • синтаксический строй предложения; правила правописания; функциональные стили литературного языка. |
|--|--|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 22 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Фонетика

Тема 2 Лексика и фразеология

Тема 3. Словообразование

Тема 4. Части речи

Тема 5. Синтаксис

Тема 6. Нормы русского правописания

Тема 7. Стили речи

Аннотация программы

учебной дисциплины

ОГСЭ 06 Выпускник в условиях рынка труда

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по

специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 52 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 36 часов, из них:

Теоретические занятия – 26 часов

Практические занятия – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 16 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение. Региональный рынок труда. Требования к персоналу.

Раздел 1. Профессиональная деятельность и ее субъекты

Тема 1.1 Характеристика профессий с точки зрения гарантий трудоустройства

Тема 1.2 Профессиограмма

Раздел 2. Профессиональная карьера

Тема 2.1 Типы и виды профессиональной карьеры

Тема 2.2 Система факторов, участвующих в формировании карьеры

Тема 2.3. Профессиональная карьера

Раздел 3 Самомаркетинг

Тема 3.1 Трудовой человеческий капитал

Тема 3.2 Стратегии самомаркетинга

Тема 3.3. Эффективные коммуникации

Раздел 4 Технология поиска работы

Тема 4.1 Технология сбора и анализ информации о вакансиях

Тема 4.2. Самопрезентация. Резюме.

Тема 4.3. Адаптация к рынку труда

Тема 4.4. Технология прохождения собеседования

Тема 4.5. Профессиональная адаптация (как сохранить работу).

Раздел 5. Нормативно-правовая база трудовых отношений

Тема 5.1. Правоотношения в сфере труда

Тема 5.2. Трудовые права молодежи

Программы естественнонаучного цикла

Аннотация программы

учебной дисциплины

ЕН 01 Экологические основы природопользования

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов социально-экономический.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|---|
| ОК 1-10 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.5, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5 | <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; – использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; – соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; | <ul style="list-style-type: none"> – принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания; – особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; – об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; – принципы и методы рационального природопользования; – методы экологического регулирования; – принципы размещения производств различного типа; – основные группы отходов, их источники и масштабы образования; – понятие и принципы мониторинга окружающей среды; |

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; – принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; – природоресурсный потенциал Российской Федерации; – охраняемые природные территории. |
|--|--|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 22 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (5 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1. Основы Российского природоохранного законодательства

Тема 1.2. Природные ресурсы и их рациональное использование

Тема 1.3. Глобальные проблемы экологии

Раздел 2. Правовые, экономические и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Аннотация программы

учебной дисциплины

ЕН 02 Математические расчеты в профессии

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ОК 1-10 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.5, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5 | - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности. | – значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; – основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; – основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 150 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 102 часа, из них:
Теоретические занятия – 52 часа
Практические занятия – 50 часов
Внеаудиторная самостоятельная работа- 48 часов
Промежуточная аттестация – экзамен (6 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1 Решение технологических задач методами элементарной математики

Раздел 2. Математический анализ

Тема 2.1 Числовые последовательности. Их свойства. Предел последовательности

Тема 2.2. Функции, их свойства и графики. Предел функции

Раздел 3. Дифференциальное исчисление

Тема 3.1. Производная функции, ее геометрический и механический смысл

Тема 3.2. Исследование функций и решение прикладных задач с помощью производной

Тема 3.3. Дифференциал функции и его приложение к приближенным вычислениям

Раздел 4. Интегральное исчисление

Тема 4.1. Неопределенный интеграл

Тема 4.2. Определенный интеграл, его геометрический и механический смысл

Раздел 5. Дифференциальные уравнения

Раздел 6. Теория вероятностей и математическая статистика

Тема 6.1. Основы комбинаторики и теории вероятностей

Тема 6.2. Предмет и задачи математической статистики. Числовые характеристики выборки

Программы общепрофессионального цикла

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 01 Биологические основы морского промысла по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|---|---|
| ОК 1-10 | <ul style="list-style-type: none"> – определять рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (с определителем); – определять возраст рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; – препарировать различных рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; – измерять параметры тела рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; – определять их промысловый размер; – оценивать биологическую продуктивность водоемов и промысловых зон Мирового океана; – давать санитарную и паразитарную оценку качества рыбы и нерыбных объектов; | <ul style="list-style-type: none"> – систематику промысловых гидробионтов, их хозяйственную ценность; – анатомическое строение и функции внутренних органов и систем организма различных групп рыб; – биологические особенности рыб разных классов и отрядов; – морфо-биологические характеристики нерыбных промысловых гидробионтов; – методы определения возраста рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; – распространение и промысловое значение различных видов рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; – |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 116 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 80 часов, из них:
Теоретические занятия – 56 часов
Практические занятия – 24 часа
Внеаудиторная самостоятельная работа- 36 часов
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение
Тема 2. Основные семейства и виды промысловых рыб.
Тема 3. Виды нерыбного водного сырья.
Тема 4. Основные семейства и виды промысловых морских млекопитающих.
Тема 5. Гельминтозы рыб.
Тема 6. Гидробиология как наука

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 02 Основы аналитической химии
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1 Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «Основы аналитической химии» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| | |
|--------|--------|
| Умения | Знания |
|--------|--------|

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – обоснованно выбирать методы анализа; – пользоваться аппаратурой и приборами ; – проводить необходимые расчеты; – выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп; – определять состав бинарных соединений; – проводить качественный анализ веществ неизвестного состава; – проводить количественный анализ веществ; | <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы аналитической химии ; – о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; – о возможностях ее использования в химическом анализе; – специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа; – практическое применение наиболее распространенных методов анализа; – аналитическую классификацию катионов и анионов; – правила проведения химического анализа; – методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения; – гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа. – |
|--|---|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 94 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 64 часа, из них:

Теоретические занятия – 46 часов

Практические занятия – 18 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 30 часов

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы аналитической химии

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2. Растворы. Химическое равновесие. Закон действующих масс. Кислотно-основное равновесие. Равновесие в гетерогенной системе раствор – осадок.

Раздел 2 Основы качественного анализа

Тема 2.1. Основы проведения качественного анализа.

Техника выполнения реакций

Тема 2.2. Катионы I аналитической группы. Катионы II аналитической группы.

Тема 2.3. Катионы III аналитической группы. Катионы IV аналитической группы.

Тема 2.4. Катионы V- VI аналитических групп.

Тема 2.5. Анионы I- III аналитических групп.

Раздел 3 Основы количественного анализа

Тема 3.1. Гравиметрический анализ

Тема 3.2. Титриметрические методы анализа

Тема 3.3. Методы кислотно-основного титрования

Тема 3.4. Методы окислительно-восстановительного титрования.

Тема 3.5. Методы осаждения.

Тема 3.6. Метод комплексонометрии.

Раздел 4 Физико-химические методы анализа

Тема 4.1. Хроматография

Тема 4.2. Фотометрический метод анализа

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 03 Микробиология, санитария и гигиена
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">– обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;– пользоваться микроскопической оптической техникой;– соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;– дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; | <ul style="list-style-type: none">– основные группы микроорганизмов, их классификацию;– значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;– микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;– правила отбора, доставки и хранения биоматериала;– типы питательных сред и правила работы с ними;– методы стерилизации и дезинфекции;– понятия патогенности и вирулентности;– чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;– формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;– правила личной гигиены работников;– нормы гигиены труда;– классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; – основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; – санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции – |
|--|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 94 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 64 часа, из них:

Теоретические занятия – 46 часов

Практические занятия – 18 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 30 часов

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Общая микробиология

Тема 2. Морфология микроорганизмов.

Тема 3. Физиология микроорганизмов

Тема 4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 5 Экология микроорганизмов

Тема 6 Микрофлора рыбы и рыбных продуктов

Тема 7. Микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов

Тема 8. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Тема 9. Санитарно-технологические требования на предприятиях рыбной промышленности

Тема 10. Санитарные требования к рыбной кулинарии

Тема 11. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 04 Информационные технологии
в профессиональной деятельности
по специальности**

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;применять компьютерные и телекоммуникационные средства; | <ul style="list-style-type: none">основные понятия автоматизированной обработки информации;общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;— |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 198 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 136 часов, из них:

Теоретические занятия – 36 часов

Практические занятия – 100 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 62 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия

Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.

Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем

Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.

Тема 2.2. Информационные системы.

Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 3.2. Технология обработки графической информации

Тема 3.3. Компьютерные презентации.

Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.

Тема 4.1. Компьютерные сети

Тема 4.2. Глобальная сеть Интернет

Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности

Тема 5.2 Основы технической компьютерной безопасности

Аннотация программы

учебной дисциплины

ОП 05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

в профессиональной деятельности

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;– оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;– приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | <ul style="list-style-type: none">– основные понятия метрологии;– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;– формы подтверждения качества;– основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ– |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 80 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:

Теоретические занятия – 40 часов

Практические занятия – 16 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 24 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение

Тема 2. Основы метрологии.

Тема 3. Основы технического нормирования и стандартизации

Тема 4. Основы управления качества продукции

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа профессиональной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по направлению 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.**

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|--|
| ОК 1-10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.5</i> <i>ПК 3.1-3.4</i> <i>ПК 4.1 – 4.5</i> | - использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; - защищать свои права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации; | – - основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – - нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе про- |

| | | |
|--|--|--|
| | | фессиональной деятельности; – - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; |
|--|--|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 80 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:

Теоретические занятия – 40 часов

Практические занятия – 16 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 24 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Право и экономика

Тема 1.1. Введение. Основы права

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 1.3 Право собственности

Тема 1.4. Правовое регулирование договорных отношений.

Тема 1.5. Экономические споры

Раздел 2. Труд и социальная защита.

Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права.

Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 2.3. Трудовой договор.

Тема 2.4. Правовое регулирования оплаты труда

Тема 2.6 Трудовая дисциплина и материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.7 Рабочее время, время отдыха

Раздел 3. Административное право

Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность.

учебной дисциплины
ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП. 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;• применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;• анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; | <ul style="list-style-type: none">– основные положения экономической теории;– принципы рыночной экономики;– современное состояние и перспективы развития отрасли;– роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);– механизмы формирования заработной платы;– формы оплаты труда;– стили управления, виды коммуникации;– принципы делового общения в коллективе;– управленческий цикл;– особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;– сущность, цели, основные принципы и функции |

| | |
|--|---|
| | <p>маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. – |
|--|---|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 116 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 80 часов, из них:

Теоретические занятия – 56 часов

Практические занятия – 24 часа

Внеаудиторная самостоятельная работа- 36 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Экономика как система общественного производства

Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры

Тема 1.3. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь

Тема 1.4. Производственные фонды и издержки производства в рыбообработывающей отрасли

Тема 1.5. Ценообразование на предприятиях обработки водных биоресурсов

Тема 1.6. Организация производства

Тема 1.7. Финансовые результаты деятельности предприятия

Раздел 2. Основы менеджмента:

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента

Тема 2.2. Предприятие как объект управления и контроля

Тема 2.3. Управление производственным персоналом на предприятиях рыбообработывающей отрасли

Тема 2.4. Трудовые ресурсы предприятий рыбообработывающей отрасли и организация оплаты труда работников

Тема 2.5. Коммуникации в управлении

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Основы маркетинга

Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях рыбообработывающей отрасли

Тема 3.3. Разработка комплекса маркетинга

Тема 3.4. Стратегический маркетинг

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 08 Охрана труда
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП. по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;• использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;• проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), | <ul style="list-style-type: none">– системы управления охраной труда в организации;– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;– обязанности работников в области охраны труда;– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;– возможные последствия несоблюдения |

| | |
|--|--|
| <p>инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; • контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; • вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; | <p>технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; – порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности – |
|--|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 51 час, из них:

Аудиторная нагрузка – 35 часов, из них:

Теоретические занятия – 25 часов

Практические занятия – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 16 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Трудовое законодательство РФ

Тема 2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях

Тема 3. Организация работы по охране труда на предприятии

Тема 4. Производственная санитария

Тема 5. Производственный травматизм

Тема 6. Пожарная безопасность. Электробезопасность

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 09 Безопасность жизнедеятельности
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;- применять первичные средства пожаротушения;- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной | <ul style="list-style-type: none">– - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;– - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;– - основы военной службы и обороны государства;– - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;– - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; |

| | |
|--|---|
| <p>деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |
|--|---|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 100 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 68 часов, из них:

Теоретические занятия – 48 часов

Практические занятия – 20 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 32 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2 .Военная служба – особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества

Аннотация программы учебной дисциплины ОП 10 Документационное обеспечение управления по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП. по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">– оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т.ч. используя информационные технологии;– проводить автоматизированную обработку документов;– осуществлять хранение и поиск документов;– использовать телекоммуникационные | <ul style="list-style-type: none">– основные понятия: цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;– системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;– классификацию документов;– требования к составлению и оформлению документов;– организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение |

| | |
|--|------------------------------------|
| технологии в электронном документообороте. | документов, номенклатуру дел. — |
|--|------------------------------------|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 80 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:

Теоретические занятия – 40 часов

Практические занятия – 16 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 24 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины

Раздел I. Документирование управленческой деятельности

Тема 1.1. Документы и способы документирования

Тема 1.2. Унификация и стандартизация документов. Системы документации

Тема 1.3. Реквизиты и бланки документов

Тема 1.4. Организационно- распорядительная документация

Тема 1.5. Документы по профессиональной деятельности

Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Организация Документооборота

Тема 2.2. Организация регистрации документов и контроль исполнения документов

Тема 2.3. Организация оперативного хранения документов

Тема 2.4. Порядок передачи документов в архив или на уничтожение

Тема 2.5. Компьютеризация документационного обеспечения управления

Аннотация программы

учебной дисциплины

ОП 11 Биохимия водного сырья

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного (общего) образования Профессия по ОК Обработка водных биоресурсов

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном

профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в области переработки водных биоресурсов, где опыт работы не требуется, при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|---|
| - проводить количественные и качественные определения веществ; - работать с реактивами, оборудованием биохимической лаборатории; | - строение, свойств, роль основных веществ, входящих в состав живых организмов; - химический состав рыбы, ее пищевую ценность; - роль нуклеиновых кислот и их влияние на наследственность, и изменчивость живых организмов; - биохимические превращения веществ в тканях гидробионтов. |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 38 часов

Практические занятия – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 22 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Роль биохимических процессов в жизни организма

Тема 2. Свойства белков и их обмен

Тема 3. Общие свойства ферментов и их роль в обмене веществ

Тема 4. Углеводы: строение, функции, обмен

Тема 5. Свойства липидов и их обмен.

Тема 6. Витамины

Тема 7. Вода и минеральные вещества

Тема 8. Биохимические процессы в технологии рыбы и рыбных продуктов

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 12 Основы физической и коллоидной химии
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1 Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «Основы физической и коллоидной химии» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;– использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;– использовать лабораторную посуду и оборудование;– наблюдать, обобщать, сравнивать, математически обрабатывать экспериментальные данные;– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. | <ul style="list-style-type: none">– теоретические основы физической, коллоидной химии;– понятие химической кинетики и катализа;– классификацию химических реакций и закономерности их протекания;– тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;– свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;– дисперсные и коллоидные системы; |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 62 часа, из них:
Аудиторная нагрузка – 42 часа, из них:
Теоретические занятия – 36 часов
Практические занятия – 6 часов
Внеаудиторная самостоятельная работа- 20 часов
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1 Физическая химия

Тема 1.1 Строение вещества

Тема 1.1.1 Химическая связь. Виды химической

Тема 1.1.2. Агрегатное состояние вещества

Тема 1.2 Основы химической термодинамики

Тема 1.2.1. Первый закон термодинамики. Термохимия

Тема 1.2.2. Второй закон термодинамики

Тема 1.3 Химическая кинетика. Катализ

Тема 1.3.1. Классификация химических реакций. Скорость химической реакции

Тема 1.3.2. Химическое равновесие.

Тема 1.3.3. Катализ

Тема 1.4 Растворы

Тема 1.4.1. Растворы неэлектролитов

Тема 1.4.2. Растворы электролитов

Тема 1.5 Электрохимия

Тема 1.5.1. Гальванические элементы

Тема 1.5.2. Концентрационные и окислительно-восстановительные цепи.

Раздел 2 Коллоидная химия

Тема 2.1 Дисперсные и коллоидные системы

Тема 2.1.1. Классификация дисперсных систем

Тема 2.1.2. Методы получения коллоидных растворов

Тема 2.1.3. Оптические свойства коллоидных растворов

Тема 2.1.4. Электрические свойства коллоидных систем.

Тема 2.1.5. Агрегативная устойчивость коллоидных растворов и коагуляция

Тема 2.1.6. Микрогенные и грубодисперсные системы

Тема 2.2. Высокмолекулярные соединения

Тема 2.2.1. Свойства растворов высокомолекулярных соединений

Аннотация программы учебной дисциплины

**ОП 13 Основы технохимического контроля производства
по специальности**

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">– давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;– соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;– осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;– пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;– анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;– проводить мероприятия по предупреждению брака и | <ul style="list-style-type: none">– требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;– типовые схемы контроля производства пищевой продукции;– принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;– сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции;– основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основные параметры технологического процесса. |

| | |
|---|--|
| улучшению качества выпускаемой продукции; | |
|---|--|

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 122 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 84 часа, из них:

Теоретические занятия – 60 часов

Практические занятия – 24 часа

Внеаудиторная самостоятельная работа- 38 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение

Тема 2. Основы технохимического контроля производства

Тема 3. Технохимический контроль производства охлажденных и мороженый рыбопродуктов.

Тема 4. Технохимический контроль производства соленой, пряной, маринованной продукции из водных биоресурсов.

Тема 5. Технохимический контроль производства копченой, сушеной и вяленой продукции из водных биоресурсов

Тема 6. Технохимический контроль консервного производства из водных биоресурсов

Тема 7. Технохимический контроль производства кормовой муки и кормовых продуктов из водных биоресурсов

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 14 Основы предпринимательской деятельности
и бизнес-планирование
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки педагогических кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:Общепрофессиональная дисциплинаОП.15. Основы предпринимательской деятельности и бизнес-планирование относится к профессиональному циклу программы подготовки по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях; -определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности; -оформлять основные формы документов по регистрации предпринимательской деятельности и в процессе её осуществления; -различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики; -определять внешнюю и внутреннюю среду бизнеса, факторы её формирующие; -разрабатывать структуру этапов предпринимательской деятельности; -применять этические нормы предпринимательства; -выбирать экономически эффективные способы ведения бизнеса; -производить оценку предпринимательской деятельности | <ul style="list-style-type: none"> -историю развития предпринимательства в России ; -понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности; -объекты, субъекты и цели предпринимательства; -нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность; -виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций; -внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности; -характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности; -типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их; -предпринимательские риски и способы их снижения; -понятие культуры предпринимательства. |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 86 часов, из них:
Аудиторная нагрузка – 60 часов, из них:
Теоретические занятия – 42 часа
Практические занятия – 18 часов
Внеаудиторная самостоятельная работа – 26 часов
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Предпринимательство и рыночная система экономики

Тема 1.1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности
Тема 1.2 История предпринимательства в России
Тема 1.3 Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности
Тема 1.4 Государственное регулирование предпринимательской деятельности
Тема 1.5 Объекты, субъекты и цели предпринимательства деятельности
Тема 1.6 Налоговое регулирование предпринимательской деятельности
Тема 1.7 Бухгалтерский учет и отчетность предпринимательской деятельности

Раздел 2. Практическое предпринимательство

Тема 2.1 Лидерство как предпосылка к успешному бизнесу
Тема 2.2 Генерирование бизнес-идей
Тема 2.3 Предпринимательское проектирование и планирование
Тема 2.4 Понятие и виды предпринимательской среды
Тема 2.5 Предпринимательские риски, способы их снижения
Тема 2.6 Ресурсное обеспечение бизнеса
Тема 2.7 Финансово-экономические показатели обеспечения предпринимательской деятельности
Тема 2.8 Основы маркетинга

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 15 Основы проектно-исследовательской деятельности по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 35.02.10 Обработка

водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Основы проектно-исследовательской деятельности» входит в профессиональный цикл ППСЗ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Умения | Знания |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- определять проблему и вытекающие из нее задачи;- самостоятельно осуществлять поиск информационного материала;- составлять индивидуальный рабочий план;- анализировать полученные данные и делать выводы;- выбирать соответствующую форму проектного продукта и оформлять результаты проектной деятельности;- проводить рефлексию своей деятельности и оценивать работу по критериям оценивания;- выступать с докладом и вести дискуссию по теме своей работы. | <ul style="list-style-type: none">-- виды различных исследовательских работ;- структуру научно-исследовательской и проектной работы;- методы научного исследования. |

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 48 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 34 часа, из них:

Теоретические занятия – 24 часа

Практические занятия – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 16 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (1 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тема 1.1. Методические основы научно-исследовательской деятельности

Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса

Тема 1.3. Планирование и организация исследовательской деятельности.

Раздел 2 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Тема 2.1. Учебный проект. Типы проектов

Тема 2.2. Формулирование темы. Постановка цели.

Тема 2.3. Планирование деятельности.

Тема 2.4. Работа с литературой

Тема 2.5. Структура проекта. Работа над рукописью исследования.

Тема 2.6. Оценивание проекта

Тема 2.7. Защита проекта. Презентация

Программы профессиональных модулей

Аннотация программы

Профессионального модуля

ПМ 01 Производство пищевой продукции

из водных биоресурсов

по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 111402 Обработка водных биоресурсов

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство пищевой продукции из водных биоресурсов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в подготовке специалистов среднего звена, при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

Уметь:

- вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты по производству продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными правовыми актами, 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 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;

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 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;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ, мойки и сортировки рыбы, разделки рыбы и нерыбных объектов промысла, охлаждения и замораживания, приведения продукции в товарный вид, дефростации мороженого сырья, технологических линий для производства различных видов продукции;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 901 час, из них:

МДК. 01.01. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов – 188 часов

МДК 01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов - 343 часа

МДК. 01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов – 217 часов

МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов- 153 часа

Учебная практика – 108 часов

Производственная практика – 72 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (5 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 02 Производство кормовой и технической продукции
из водных биоресурсов
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Основные виды профессиональной деятельности (ВПД):

Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

Основные профессиональные компетенции (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области переработки водных биоресурсов, при наличии основного общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- **иметь практический опыт:**
- определять качество сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнять основные, ручные и механизированные технологические операции, по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- оформлять документы, удостоверяющие качество продукции;

Уметь:

вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;
выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;
определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;
пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;
анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;
давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;
сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;
виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;
режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;
требования к качеству кормовой и технической продукции;
пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;
принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;
правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
 типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;
назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки;
для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид;
установок для производства кормовой рыбной муки и жира;
требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 192 часа, из них:

МДК. 02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов-192 часа

Учебная практика – 36 часов

Промежуточная аттестация – экзамен (8 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 03 Приготовление кулинарных изделий
из водных биоресурсов
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области переработки водных биоресурсов, при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; -выполнения основных ручных и механизированных технологических операций -производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

уметь:

-планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
-пользоваться нормативными 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 кулинарных изделий из водных биоресурсов;
-оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;

Знать:

-основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
значение соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий 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;
-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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 744 часа, из них:

МДК. 03.01. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов -744 часа

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика -180 часов

Промежуточная аттестация – экзамен (7 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 04 Управление работами по производству продукции
из водных биоресурсов
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области переработки водных биоресурсов, при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области обработки 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;

Знать:

- характеристики рынка продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов;
- 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 стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 216 часов, из них:

МДК. 04.01. Управление структурным подразделением организации(предприятия) -216 часов

Производственная практика -72 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (8 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 05 Производство пищевой продукции
из водных биоресурсов**

по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

- профессия «Обработчик рыбы и морепродуктов 3-4 разряда»
- профессия «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» 3-4 разряда , установленных квалификационными требованиями к рабочим профессиям 15341 «Обработчик рыбы и морепродуктов», 13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов» ("Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов" ОК 016-94 (ОКПДТР), утв. Постановлением Госстандарта РФ от 26.12.94 N 367) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Определять качество сырья и материалов для производства охлажденной и мороженой продукции.

ПК 1.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции.

ПК 1.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции.

ПК 1.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству охлажденной и мороженой продукции.

ПК 1.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой охлажденной и мороженой продукции.

ПК 2.1. Определять качество сырья и материалов для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.5 Предотвращать возможность возникновения брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 3.1. Определять качество сырья и материалов для производства копченой, вяленой и сушеной продукции.

ПК 3.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции.

ПК 3.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства производства копченой, вяленой и сушеной продукции.

ПК 3.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству производства копченой, вяленой и сушеной продукции..

ПК 3.5 Предотвращать возможность возникновения брака готовой производства копченой, вяленой и сушеной продукции.

ПК 4.1. Определять качество сырья и материалов для производства стерилизованных консервов

ПК 4.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства стерилизованных консервов

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства стерилизованных консервов

ПК 4.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству стерилизованных консервов

ПК 4.5 Предотвращать возможность возникновения брака готовой производства стерилизованных консервов.

ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

ПК 5.2. Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов

ПК 5.3. Готовить, порционировать и оформлять простые кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов..

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля по профессии **15341 Обработчик рыбы и морепродуктов** должен:

иметь практический опыт:

– Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов.

Уметь:

– обслуживать технологическое и холодильное оборудование для производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов;

– обслуживать технологическое оборудование для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов;

– обслуживать технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции;

- обслуживать технологическое оборудование для производства консервов;
- определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства консервов;
- предотвращать возможность возникновения брака консервов;
 - определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов готовой продукции из рыбы и морепродуктов;
 - предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов;

Знать:

- требования ГОСТ и ТУ к качеству охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов;
- основные виды и причины брака готовой охлажденной и мороженой продукции
- требования ГОСТ и ТУ к качеству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов;
- основные виды и причины брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов
- требования ГОСТ и ТУ к качеству копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов;
- основные виды и причины брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции
- требования ГОСТ и ТУ к качеству стерилизованных консервов из рыбы и морепродуктов;
- основные виды и причины брака консервов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля по профессии **13233 «Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов»** должен:

иметь практический опыт:

- приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;
- изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов;

Уметь:

- готовить рабочее место;
- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- предотвращать возможность возникновения брака;

Знать:

- требования ГОСТ и ТУ к качеству кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;

- основные виды и причины брака кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;
- нормы порционирования блюд из рыбы и морепродуктов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 112 часов, из них:

МДК. 05.01. Технология производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов – 62 часа

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 36 часов

МДК 05.02. Технология производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов – 50 часов

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика -36 часов

Промежуточная аттестация – экзамен (4, 6 семестр)