



КОПИЯ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО  
Регистрационный № 29702  
от "20" августа 2013 г.

## П Р И К А З

« 2 » августа 2013 г.

№ 714

Москва

### Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов

В соответствии с пунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов.

2. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 октября 2009 г. № 451 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 декабря 2009 г., регистрационный № 15514).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2013 года.

Министр

Д.В. Ливанов

Верно

Ведущий специалист-эксперт  
отдела делопроизводства

Матеева ИВ  
«2» 08 2013 г. ИИ

УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства образования  
и науки Российской Федерации  
от «2» августа 2013 г. № 716

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ  
111402.01 ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Российской Федерации (далее – образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения,

проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих<sup>1</sup>.

## II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

## III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Сроки получения СПО по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <sup>2</sup>	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Часть 1 статьи 15 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

<sup>2</sup> ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

<sup>3</sup> Независимо от применяемых образовательных технологий.

среднее общее образование	Обработчик рыбы и морепродуктов Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов Оператор коптильной установки	10 мес.
основное общее образование		2 года 5 мес. <sup>4</sup>

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании ППКРС:

обработчик рыбы и морепродуктов – оператор коптильной установки;

обработчик рыбы и морепродуктов – кулинар изделий из рыбы и морепродуктов.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

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

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

#### IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по обработке рыбы и морепродуктов, приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

сырье из водных биоресурсов (рыба и морепродукты);

пищевые материалы и добавки;

<sup>4</sup> Образовательные организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

тара и упаковочные материалы;  
готовая продукция из водных биоресурсов (рыбы и морепродуктов);  
инструменты, приспособления, машины, аппараты, установки,  
производственные линии и прочее технологическое оборудование для обработки  
рыбы и морепродуктов;

технологические процессы обработки водных биоресурсов и приготовления  
кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

4.3. Обучающийся по профессии 111402.01 Обработчик рыбы и морепродуктов готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Производство охлажденной и мороженой продукции.

4.3.2. Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

4.3.3. Производство копченой, вяленой и сушеной продукции.

4.3.4. Производство стерилизованных консервов.

4.3.5. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

## V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность<sup>\*</sup>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Производство охлажденной и мороженой продукции.

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.

5.2.2. Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

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.

5.2.3. Производство копченой, вяленой и сушеной продукции.

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 копченой, вяленой и сушеной продукции.

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

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

5.2.4. Производство стерилизованных консервов.

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 консервов.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства консервов.

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

ПК 4.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции стерилизованных консервов.

5.2.5. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

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 блюда из рыбы и морепродуктов.

## VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна



предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6.3. Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

## Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Таблица 2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	864	576		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: <b>уметь:</b> различать различные виды рыб по внешним признакам; пользоваться определителями; определять промысловый размер рыбы; определять зараженность рыбного сырья наиболее распространенными видами гельминтов; <b>знать:</b> основные виды промысловых рыб и их хозяйственную ценность; основные группы кормовых, хищных, паразитических и промысловых гидробионтов; основные виды ядовитых и ядоносных рыб; основные гельминтозы рыб <b>уметь:</b>	242	168	ОП.01. Основы промысловой ихтиологии и гидробиологии	ОК 1 – 8 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
				ОП.02. Основы	ОК 1 – 8

	<p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к работникам рыбообрабатывающих организаций;</p> <p>производить санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря; применять необходимые методы и средства защиты;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить простые микробиологические исследования сырья (рыбы и морепродуктов) и готовой продукции, давать оценку полученным результатам;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю в рыбообрабатывающих организациях и судах;</p> <p>правила личной гигиены работников;</p> <p>классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции и дезинсекции;</p> <p>основные микробиологические процессы в сырье и готовой продукции;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения на производстве;</p> <p>типы пищевых отравлений и инфекций</p>		микробиологии, санитарии и гигиены	<p>ПК 1.1 – 1.5</p> <p>ПК 2.1 – 2.5</p> <p>ПК 3.1 – 3.5</p> <p>ПК 4.1 – 4.5</p> <p>ПК 5.1 – 5.3</p>
	<p><b>уметь:</b></p> <p>обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать представления о</p>		<p>ОП.03.</p> <p>Экологические основы природопользования</p>	<p>ОК 1 – 8</p> <p>ПК 1.1 – 1.5</p> <p>ПК 2.1 – 2.5</p> <p>ПК 3.1 – 3.5</p> <p>ПК 4.1 – 4.5</p>

	<p>взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;  <b>знать:</b>          принципы рационального природопользования;          источники загрязнения окружающей среды, в т. ч. Мирового океана;          государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;          международные соглашения по защите Мирового океана от загрязнения нефтепродуктами и радиоактивными отходами;          экологические аспекты рыболовства</p>			ПК 5.1 – 5.3
	<p><b>уметь:</b>          ориентироваться в общих вопросах экономики рыбохозяйственной отрасли;          применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;          защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;  <b>знать:</b>          основные принципы рыночной экономики;          понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;          особенности формирования, характеристики современного состояния и перспективы развития рыбохозяйственной отрасли;          законодательные акты в области рыбохозяйственной деятельности;          организационно-правовые формы</p>		<p>ОП.04. Экономические и правовые основы деятельности рыбохозяйственных организаций</p>	<p>ОК 1 – 8          ПК 1.1 – 1.5          ПК 2.1 – 2.5          ПК 3.1 – 3.5          ПК 4.1 – 4.5          ПК 5.1 – 5.3</p>

	<p>организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы ценообразования; формы оплаты труда</p>				
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования</li> </ul>		32	ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	<p>ОК 1 – 8 ПК 1.1 – 1.5 ПК 2.1 – 2.5 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.3</p>	

	<p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>542</b>	<b>368</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>542</b>	<b>368</b>	

<p><b>ПМ.01</b></p>	<p><b>Производство охлажденной и мороженой продукции</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  <b>иметь практический опыт:</b>  выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции;  <b>уметь:</b>  обслуживать технологическое и холодильное оборудование для производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов;  определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов охлажденной и мороженой продукции;  предотвращать возможность возникновения брака готовой охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов;  <b>знать:</b>  требования ГОСТ и ТУ к качеству охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов;  основные виды и причины брака готовой охлажденной и мороженой продукции</p>		<p>МДК.01.01.  Технологии производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов</p>	<p><b>ОК 1 – 8</b>  <b>ПК 1.1 – 1.5</b></p>
<p><b>ПМ.02</b></p>	<p><b>Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  <b>иметь практический опыт:</b>  выполнения основных ручных и</p>		<p>МДК.02.01. Технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов</p>	<p><b>ОК 1 – 8</b>  <b>ПК 2.1 – 2.5</b></p>

	<p>механизированных технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обслуживать технологическое оборудование для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции;</li> <li>предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования ГОСТ и ТУ к качеству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>основные виды и причины брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов</li> </ul>			
<p><b>ПМ.03</b></p>	<p><b>Производство копченой, вяленой и сушеной продукции</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обслуживать технологическое</li> </ul>		<p>МДК.03.01. Технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов</p>	<p><b>ОК 1 – 8</b> <b>ПК 3.1 – 3.5</b></p>



	<p>оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции;</p> <p>определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции; предотвращать возможность возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования ГОСТ и ТУ к качеству копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов;</p> <p>основные виды и причины брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции</p>			
<p><b>ПМ.04</b></p>	<p><b>Производство стерилизованных консервов</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства стерилизованных консервов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>обслуживать технологическое оборудование для производства консервов;</p> <p>определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства консервов;</p> <p>предотвращать возможность возникновения брака консервов;</p> <p><b>знать:</b></p>		<p>МДК.04.01. Технологии производства стерилизованных консервов из рыбы и морепродуктов</p>	<p><b>ОК 1 – 8</b> <b>ПК 4.1 – 4.5</b></p>

	<p>требования ГОСТ и ТУ к качеству стерилизованных консервов из рыбы и морепродуктов; основные виды и причины брака консервов</p>				
<p><b>ПМ.05</b></p>	<p><b>Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов</b> В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов; <b>уметь:</b> готовить рабочее место; определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; предотвращать возможность возникновения брака; <b>знать:</b> 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</p>			<p>МДК.05.01. Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов</p>	<p>ОК 1 – 8 ПК 5.1 – 5.3</p>
<p><b>ФК.00</b></p>	<p><b>Физическая культура</b> В результате освоения раздела обучающийся должен: <b>уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность</p>	<p>80</p>	<p>40</p>		<p>ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>

	для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни				
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)</b>	<b>216</b>	<b>144</b>		
	<b>Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС</b>	<b>1080</b>	<b>720</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>19 нед.</b>	<b>684</b>		<b>ОК 1 – 8</b>
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>				<b>ПК 1.1 – 1.5</b> <b>ПК 2.1 – 2.5</b> <b>ПК 3.1 – 3.5</b> <b>ПК 4.1 – 4.5</b> <b>ПК 5.1 – 5.3</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1 нед.</b>			
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>1 нед.</b>			

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

## VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно п. 3.2. ФГОС СПО), и с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей,

особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7.2. При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»<sup>5</sup>.

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

---

<sup>5</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.

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

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.7. По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.8. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.9. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

7.10. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации

образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы<sup>6</sup>.

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

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

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

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

7.13. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем

---

<sup>6</sup> Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 30, ст. 3616; 2013, № 27, ст. 3477).

предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.14. ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.



Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.15. Прием на обучение по ППКРС за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»<sup>7</sup>. Финансирование реализации ППКРС должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

7.16. Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

##### Кабинеты:

гидробиологии и ихтиологии;  
экологических основ природопользования;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;  
технологий обработки рыбы и морепродуктов;  
сырья и материалов рыбообработывающей промышленности;  
технохимического контроля обработки рыбы и морепродуктов;  
технологического и холодильного оборудования;

---

<sup>7</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.

кулинарии.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.17. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

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

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

8.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль

успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

8.5. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования<sup>8</sup>.

8.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

8.7. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»<sup>9</sup> вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

---

<sup>8</sup> Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

<sup>9</sup> Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326.