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

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

2024 г.

**Наименование компетенции**: Обработка водных биоресурсов

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**.

Федеральным законом «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» от 20.12.2004 № 166-ФЗ (с изм. и доп.) определены следующие термины в области переработки рыбы и морепродуктов:

- Рыболовство - деятельность по добыче (вылову) водных биоресурсов и в предусмотренных настоящим Федеральным законом случаях по приемке, обработке, перегрузке, транспортировке, хранению и выгрузке уловов водных биоресурсов, производству рыбной продукции.

- Водные биологические ресурсы - рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в состоянии естественной свободы.

Обработка водных биоресурсов включает в себя комплекс различных технологических мероприятий по производству пищевой продукции и согласно Техническому регламенту Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - "пищевая рыбная продукция" это рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Специалист по компетенции Обработка водных биоресурсов:

- осуществляет процессы производства охлажденной, мороженой, соленой, маринованной, копченой продукции, пресервов и консервов, обработки северной рыбы, а также изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции;

- организовывает взаимодействие со всеми участниками технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов, обеспечивает работу в команде;

- осуществляет технохимический контроль технологического процесса и его составляющих на основе нормативной и технической документации.

Виды деятельности специалиста по обработке водных биоресурсов соответствуют требованиям к выпускникам, освоившим образовательную программу согласно ФГОС СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. № 443.

**Актуальность специальности в реальном секторе экономики России**

Обработка водных биоресурсов входит в Общероссийский классификатор экономической деятельности.2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел С Обрабатывающие производства | | | | |
|  | класс 10 Производство пищевых продуктов | | | |
|  |  | подкласс 10.2 - Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков | | |
|  |  |  | группа 10.20 - Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков | |
|  |  |  |  | подгруппа 10.20.1 - Переработка и консервирование рыбы |
|  |  |  |  | подгруппа 10.20.2 - Переработка и консервирование ракообразных и моллюсков |
|  |  |  |  | подгруппа 10.20.3 - Производство пищевой рыбной муки или муки для корма животных |
|  |  |  |  | подгруппа 10.20.5 - Деятельность по обработке морских водорослей, в том числе морской капусты |
|  |  |  |  | подгруппа 10.20.9 - Производство прочих продуктов из рыбы, ракообразных, моллюсков и прочих водных беспозвоночных, непригодных для употребления в пищу |

Востребованность профессии велика и связана с тем, что доля сотрудников, работающих по профессии - обработчик рыбы и морепродуктов составляет от 50 до 60 % от общей численности персонала на рыбоперерабатывающем предприятии, а для добывающих и обрабатывающих судов этот процент доходит до 80-ти процентов. По данным Росстата, за январь — октябрь 2022 года производство свежего или охлажденного рыбного филе в России выросло до 4,7 тыс. т (+64% к уровню аналогичного периода прошлого года). Производство мороженого рыбного филе составило 226,8 тыс. т (+22,4%).

На середину ноября 2022 года, по данным Ассоциации добытчиков минтая, общий объем производства сурими составил более 24 тыс. т, превысив показатель за аналогичный период прошлого года более чем в 4 раза — как за счет увеличения количества добычи минтая, так и благодаря росту выпуска сурими береговыми предприятиями. По данным, опубликованным на официальном сайте Федерального агентства по рыболовству производство рыбной продукции, за январь-март 2022 года превысило 1 млн тонн, что на 0,2% больше аналогичного периода 2021 года. В январе-марте в общей структуре производимой рыбной продукции почти 37% занимает продукция глубокой степени переработки — это выше уровня 2021 года, который составлял 31,5%. За первой квартал отмечается рост производства по основным группам рыбных продуктов. Выпуск филе рыбного мороженого увеличился почти на 51% и достиг 105 тыс. тонн, мяса рыбы (включая фарш) мороженого вырос в два раза — до 25,4 тыс. тонн. Производство консервов в январе-марте 2022 года в сравнении с аналогичным периодом 2021 года увеличилось на 4 тыс. тонн (или на 9%) и составило 49,7 тыс. тонн. Производство икры лососевых рыб за первый квартал 2022 года выросло на 3,8% до 293 тонны, икры осетровых рыб — на 6%, до 15,6 тонн. Ожидается сохранение тенденции на фоне вводимых новых мощностей по рыбопереработке. Увеличение объемов перерабатываемых водных биоресурсов возможно только при постоянном росте квалифицированных кадров, занятых в данной области производства.

**Описание особенностей профессиональной деятельности специалиста**

Особенностью профессиональной деятельности специалиста по обработке водных биологических ресурсов является необходимость знать и соблюдать санитарные нормы пищевого производства, правила личной гигиены и гигиены рабочего места, использование средств индивидуальной защиты, знать виды современного применяемого оборудования и правила его эксплуатации, выполнять требования, обеспечивающие выпуск безопасной пищевой продукции в соответствии с нормативными актами Российской Федерации.

Объектами профессиональной деятельности специалиста являются:

- сырье – водные биологические ресурсы;

- пищевые вспомогательные материалы и добавки;

- тара и упаковочные материалы;

- готовая продукция;

- технологии обработки водных биоресурсов;

- инструменты, приспособления, контрольно-измерительные приборы, производственные линии, техническое оборудование для обработки водных биоресурсов.

**Технологии применяемые в профессиональной деятельности**

Для осуществления производства пищевой продукции из водных биоресурсов используются технологии первичной обработки сырья, охлаждения, замораживания, посола, маринования, копчения, теплового консервирования, сушки, вяления, кулинарной обработки с использованием инструментов и оборудования. В процессе производства используются технологии, обеспечивающие ресурсосбережение и соблюдение санитарно-гигиенических норм пищевого производства.

Для подготовки документации специалист применяет информационные и компьютерные технологии, в том числе специализированное профессиональное программное обеспечение.

**Особенности внедрения в индустрию, в каких средах применяется**

Специалист осуществляет свою деятельность в области профессиональной деятельности 15. Рыбоводство и рыболовство, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (утверждён приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. № 443);

• Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 г. N 713н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813);

• Профессиональный стандарт "Оператор тепловых/холодильных установок", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 февраля 2015 г., регистрационный № 36023);

• Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004);

• Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов» (утверждён Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 12 октября 2000 г. № 73);

• Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162;

• Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;

• Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881;

• Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769;

• Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;

• ГОСТ Р 50380-2005 Национальный стандарт российской федерации рыба, нерыбные объекты и продукция из них «Термины и определения»

• ГОСТ ISO 6658-2016 Межгосударственный стандарт органолептический анализ «Методология. Общее руководство»

• ГОСТ ISO 5492-2014 Межгосударственный стандарт «Органолептический анализ. Словарь»

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции **о**пределяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*.*

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | Вид деятельности «Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов»/ Выполнение технологических операций производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 2 | Вид деятельности «Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов»/ Выполнение технологических операций производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 3 | Вид деятельности «Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов»/ Выполнение технологических операций производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной, продукции холодного и горячего копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 4 | Вид деятельности «Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов»/ Выполнение технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 5 | Вид деятельности «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов»/ Выполнение технологических операций производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |