

3. План учебного процесса (35.02.10)

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час.						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	В Т.Ч.			1 семестр 16 недель (576 ч)	2 семестр 18 недель (648 ч)	3 семестр 16 недель (576 ч)	4 семестр 19 недель (684 ч)	5 семестр 4 недели (144 часа)	6 семестр 13 недель (468 ч)
						Лекций	Лабораторных и практических занятий, включая семинары	Курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	ВСЕГО	11\18\12	4624	1220	3096	1798	1238	60	576	648	576	684	144	468
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	8\4\-	736	242	494	136	358	0	112	126	112	76	16	52
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	10	48	48					48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	48			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-\а\-\дз	202	30	172		172		32	36	32	38	8	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	\а\а\а\-\дз	344	172	172	2	170		32	36	32	38	8	26
ОГСЭ.05в	Русский язык и культура речи	ДЗ	74	20	54	38	16			54				
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ	-\3\-	200	48	144	48	96	0	144	0	0	0	0	0
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ДЗ	42	10	32	20	12		32					
ЕН.02в	Математика	ДЗ	74	18	48	28	20		48					
ЕН.03в	Информатика	ДЗ	84	20	64		64		64					
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		3388	930	2458	1614	784	60	320	522	464	608	128	416
ОПД.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	-\10\6	1539	360	1179	743	436	0	320	414	224	0	52	169
ОПД.01	Биологические основы морского промысла	Э	122	32	90	62	28			90				
ОПД.02	Основы аналитической химии	Э	136	36	100	46	54		64	36				
ОПД.03	Микробиология, санитария и гигиена	Э	96	24	72	52	20			72				
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	65	14	51	31	20						12	39
ОПД.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ	42	10	32	24	8				32			
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	10	32	24	8				32			
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	76	16	60	50	10				60			
ОПД.08	Охрана труда	Эк	42	10	32	22	10				32			
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности		88	20	68	46	22				68			
ОПД.10в	Инженерная графика	-\дз	108	24	84		84		48	36				
ОПД.11в	Механика	ДЗ	68	14	54	34	20			54				
ОПД.12в	Электротехника и электроника	ДЗ	68	14	54	34	20			54				
ОПД.13в	Основы органической химии	Эк	110	30	80	56	24		80					
ОПД.14в	Основы физической и коллоидной химии		62	14	48	38	10		48					

ОПД.15в	Сырье и материалы рыбной промышленности	ДЗ	92	20	72	58	14			72								
ОПД.16в	Биохимия сырья водного происхождения	Э	104	24	80	58	22		80									
ОПД.17в	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	88	20	68	44	24						16	52				
ОПД.18в	Холодильная техника	ДЗ	65	14	51	39	12						12	39				
ОПД.19в	Документационное обеспечение управления	ДЗ	65	14	51	25	26						12	39				
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		2116	1849	570	1279	871	348	60	0	108	240	608	76	247			
ПМ.01	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	ПП 6 нед	1161	370	791	537	224	30	0	0	240	551	0	0				
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	Э	340	100	240	188	52				240							
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованой, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	КЭ	251	80	171	107	64					171						
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	КЭ	164	50	114	88	26					114						
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	КЭ	406	140	266	154	82	30				266						
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПП 2 нед	142	40	102	70	32						24	78				
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	КЭ	142	40	102	70	32						24	78				
ПМ.03	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	ПП 3 нед	256	80	176	108	38	30				57	28	91				
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	КЭ	256	80	176	108	38	30				57	28	91				
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	ПП 2 нед	142	40	102	72	30						24	78				
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	КЭ	142	40	102	72	30						24	78				
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	УП 5 нед	148	40	108	84	24			108								
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов	КЭ	148	40	108	84	24			108								
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год		300															
УП	Учебная практика	ДЗ								180								
ПП	Практика по профилю специальности	-ДЗ										180	468					
ПДП	Преддипломная практика	З													4 нед			
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед			
Государственная итоговая аттестация Подготовка к Государственному экзамену с 20 апреля по 26 апреля (1 неделя); Сдача Государственного экзамена с 27 апреля по 03 мая (1 неделя) Выполнение дипломного проекта (работы) с 01 июня по 21 июня (3 недели); Защита дипломного проекта (работы) с 22 июня по 28 июня (1 неделя)			Всего	Дисциплин и МДК			8	10	9	6	9	9						
				Учебной практики				180										
				Производственной практики / преддипломной практики							180	468	4 нед					
				Экзаменов			2	3	2			1	3					
				Дифференцированных зачетов			4	5	5			1	3					
				Зачетов			1	2	1	2								