

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методического совета  
Протокол № 4 от 11.04.2019 г.

Директор

Утверждаю



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

*"Санкт-Петербургского морского рыбопромышленного колледжа" (филиала) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет"*

по специальности среднего профессионального образования

***35.02.10 Обработка водных биоресурсов***

*код и наименование специальности*

по программе

базовой

подготовки

*базовой или углубленной (только для СПО)*

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

обучения:

на базе: среднего общего образования

Вводится в действие с 01.09.2019 г. для групп набора 2019 г.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	5			2		11	52
II курс	35		6		1		10	52
III курс	17		12	4	2	6	2	43
IV курс								
<b>Всего</b>	<b>86</b>	<b>5</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>



### 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
	<b>ВСЕГО</b>		<b>4644</b>	<b>1248</b>	<b>3096</b>	<b>1778</b>	<b>1258</b>	<b>60</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>576</b>	<b>684</b>	<b>144</b>	<b>468</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>736</b>	<b>242</b>	<b>494</b>	<b>136</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>126</b>	<b>112</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>52</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	10	48	48					48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	48			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-лз-лз-лз	202	30	172		172		32	36	32	38	8	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	злзлзлз-лз	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				
<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>198</b>	<b>54</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	20	12		32					
ЕН.02в	Математика	ДЗ	66	18	48	28	20		48					
ЕН.03в	Информатика	ДЗ	84	20	64		64		64					
	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>3410</b>	<b>952</b>	<b>2458</b>	<b>1594</b>	<b>804</b>	<b>60</b>	<b>320</b>	<b>522</b>	<b>464</b>	<b>608</b>	<b>128</b>	<b>416</b>
<b>ОПД.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>1535</b>	<b>356</b>	<b>1179</b>	<b>723</b>	<b>456</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>414</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>169</b>
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	67	16	51	11	40						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	104	24	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			
<b>ПМ.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>		<b>1875</b>	<b>596</b>	<b>1279</b>	<b>871</b>	<b>348</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>240</b>	<b>608</b>	<b>76</b>	<b>247</b>		
ПМ.01 ПП 8 нед	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	КвЭ	1181	390	791	537	224	30	0	0	240	551	0	0		
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	Э	360	120	240	188	52				240					
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованой, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов		251	80	171	107	64					171				
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов		164	50	114	88	26					114				
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов		406	140	266	154	82	30				266				
ПМ.02 ПП 3 нед	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	КвЭ	142	40	102	70	32					19	24	59		
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		142	40	102	70	32					19	24	59		
ПМ.03 ПП 4 нед	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	КвЭ	262	86	176	108	38	30				19	28	129		
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов		262	86	176	108	38	30				19	28	129		
ПМ.04 ПП 3 нед	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	КвЭ	142	40	102	72	30					19	24	59		
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации		142	40	102	72	30					19	24	59		
ПМ.05 УП 5 нед	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	КвЭ	148	40	108	84	24			108						
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов		148	40	108	84	24			108						
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год		300													
УП	Учебная практика	ДЗ								180						
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ										216	432			
пдп	Производственная практика (преддипломная)	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)			<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК			8	10	9	6	9	9				
				Учебной практики			180									
				Производственной практики / преддипломной практики							180	468	4 нед			
				Экзаменов			2	3	3			1	3			
				Дифференцированных зачетов Зачетов (включая физическую культуру)			4	5	5			1	3			
						1	2	1	2				1			

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

N	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	технологий обработки водных биоресурсов;
5	экологических основ природопользования;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
<b>Лаборатории:</b>	
1	промысловой ихтиологии;
2	аналитической химии;
3	микробиологии, санитарии и гигиены;
4	технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов;
5	метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
6	технологического и холодильного оборудования.
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

## Перечень компетенций согласно ФГОС СПО

### Общие 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

### Профессиональные компетенции

- 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.
- ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
- ПК 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.
- 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.

### Распределение компетенций

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции									
		<i>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</i>									
ОГСЭ.00											
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.02	История	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК2	ОК3	ОК6	ОК10						
ОГСЭ.05в	Русский язык и культура речи	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10



ЕН.00		МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ									
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ЕН.02в	Математика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ЕН.03в	Информатика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
		ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
ОПД.00		ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ									
ОПД.01	Биологические основы морского промысла	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.02	Основы аналитической химии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4						
ОПД.03	Микробиология, санитария и гигиена	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.08	Охрана труда	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.10в	Инженерная графика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.11в	Механика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.12в	Электротехника и электроника	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				



ОПД.13в	Основы органической химии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.14в	Основы физической и коллоидной химии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.15в	Сырье и материалы рыбной промышленности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.16в	Биохимия сырья водного происхождения	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.17в	Автоматизация технологических процессов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.18в	Холодильная техника	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.19в	Документационное обеспечение управления	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5					
<b>ПМ.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>										
<b>ПМ.01</b>	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов										
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованой, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
<b>ПМ.02</b>	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов										
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5					
<b>ПМ.03</b>	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов										
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5					
<b>ПМ.04</b>	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5					
<b>ПМ.05</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,										
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5					
<b>УП,</b> <b>ПП</b>	Учебная практика, Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
<b>ПДП</b>	Производственная практика (преддипломная)	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5

## 5. Пояснительная записка

### Настоящий учебный план

"Санкт-Петербургского морского рыбопромышленного колледжа" (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 459 от 07 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции, регистрационный № 32989 от 07 июля 2014 года

### **35.02.10 "Обработка водных биоресурсов"**

#### *код и наименование специальности*

Положения о "Санкт-Петербургском морском рыбопромышленном колледже" (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет", утвержденного Ректором университета 24.02.2016 г.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291;

Организация образовательного процесса:

\* нормативный срок освоения ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение 39 недель, промежуточная аттестация 2 недели, каникулы 11 недель

\* продолжительность учебной недели - 6 дней. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;

\* максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю;

\* общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 - 11 недель, а том числе 2 недели в зимний период;

\* предусмотрено выполнение двух курсовых работ: по междисциплинарному курсу: "Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов" и по междисциплинарному курсу "Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов"

\* дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки;

\* для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, отводится на освоение основ медицинских знаний;

\* в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;

\* консультации в объеме 100 часов на учебную группу на учебный год используются для проведения групповых консультаций в период подготовки к промежуточной аттестации, а также для проведения индивидуальных консультаций в период теоретического обучения;



\* при реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и производственная практика проводится в предприятиях по обработке водных биоресурсов концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики - при представлении отчета и характеристики - квалификационный экзамен, в результате которого присваивается квалификация по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов. Аттестация по преддипломной практике - на основании представленного отчета и характеристики - зачет.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППССЗ Формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259)

### **Формирование вариативной части ППССЗ**

В соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения в учебный план введены дисциплины, имеющие отраслевую направленность, и направленные на расширение и углубление подготовки выпускников общим объемом 808 аудиторных часов. Остальные часы вариативной части распределяются следующим образом: 31 час на увеличение объема часов профессиональных модулей, 97 часов - на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин

### **Формы проведения промежуточной аттестации**


Основными формами промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, квалификационный экзамен.

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Колледжем вводится дополнительно государственный экзамен. На подготовку к государственному экзамену отводится 1 неделя, на сдачу государственного экзамена - 1 неделя, на подготовку ВКР - 3 недели, на защиту ВКР - 1 неделя.

### **СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по учебной работе  
Начальник технологического отделения  
Председатель ПЦК общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин  
Председатель ПЦК социально-экономических дисциплин и английского языка  
Председатель ПЦК технологических дисциплин

  
С.Г. Выжимова  
А.С. Гоник  
А.П. Смоленв  
Л.И. Жерибор  
Л.И. Антипов