Федеральное агентство по рыболовству

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО "АГТУ"
А.Н. Неваленный

Ученым Советом ФГБОУ ВО "АГТУ"
Протокол № 11 от 28.04.2022

28.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Астраханский государственный технический университет" Обособленное структурное подразделение "Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж" федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Астраханский государственный технический университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

35.02.10 Обработка водных биоресурсов
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: техник - технолог

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 13.07.2021 № 443

Виды деятельности
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)
Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов

Документ подписан электронной подписью
Владелец (ФИО): Хромов Александр Викторович
Должность: Директор
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, INNLE=7710568760, OGRN=1047797019830, L= г.Москва, C=RU, CN= Казначейство России
Время подписания: 16:47

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																									::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																			:: 0 0 0 0 0	0	0	8 8 8 8 8 8	8 8 8 8 8 8	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=													:: :: :: :: 0 0	0	0	0 0 0 0 8 8	8	8	8	8	8 8 8 8 8 :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV															:: :: :: :: 0 0	0 8 0 8 0 8 0 8 8 ::	8 8 8 8 :: ::	=	=											:: :: :: ::	0	0	0	0	8	8	8	8	8	::	Δ	III	Δ	Δ	Δ	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52	25	1
II	34	16	18	2	1	1	3		3	2		2						11	52	25	1
III	29	16	13	2	1	1	4		4	7		7						10	52	25	1
IV	21 1/3	14	7 1/3	2 2/3	1	1 2/3	5	1	4	6	1	5				4	2	2	43	25	
Всего	**123 1/3**	**62**	**61 1/3**	**8 2/3**	**4**	**4 2/3**	**12**	**1**	**11**	**15**	**1**	**14**				**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (ср. на л.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в ср.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		12				1476	76	38	1332	880	376	76					30	38
СО	Среднее общее образование	3		12				1476	76	38	1332	880	376	76					30	38
БД	Базовые дисциплины	1		9				856	48	24	778	472	306						6	24
БД. 01	Русский язык	1						86	4	2	74		74						6	2
БД.02	Литература			2				116	4	2	110	110								2
БД. 03	Иностранный язык			12				118	8	4	106		106							4
БД. 04	Математика			2				158	8	4	146	146								4
БД. 05	История			2				124	8	4	112	112								4
БД. 06	Физическая культура			12				140	8	4	128	20	108							4
БД. 07	ОБЖ			2				68	4	2	62	48	14							2
БД.08	Астрономия			2				46	4	2	40	36	4							2
ПД	Профильные дисциплины	2		1				410	20	10	356	264	64	28					24	10
ПД.01	Родная литература			1				50	4	2	44	44								2
ПД.02	Химия	2						180	8	4	156	110	18	28					12	4
ПД.03	Биология	2						180	8	4	156	110	46						12	4
ПОО	Предлагаемые ОО			2				210	8	4	198	144	6	48						4
ПОО.01	Физическая информатика			12				210	8	4	198	144	6	48						4
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	14	27		1	2	4248	140	86	3866	1572	776	486				60	156	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			15			2	550	30	34	486	176	310							
ОГСЭ.01	Основы философии			4				36	2	2	32	32								
ОГСЭ.02	История			3				32	2	2	28	28								
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5-8			34	181	11	12	158	12	146							
ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				181	11	12	158	18	140							
ОГСЭ.05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение			8				42	2	2	38	38								
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			6				39	1	2	36	24	12							
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности			6				39	1	2	36	24	12							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3				164	8	6	150	100	20	30						
ЕН.01	Экологические основы природопользования			4				36	4	2	30	30								
ЕН.02	Математика			3				64	2	2	60	40	20							
ЕН.03	Информатика			3				64	2	2	60	30		30						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3	2	5				696	32	20	626	356	126	144					18	
ОП.01	Биологические основы морского промысла			4				72	2	2	68	48	12	8						
ОП.02	Основы аналитической химии	3						108	6	2	94	6	34	54					6	
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	3		4				130	8	4	112	66	4	42					6	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5				64	2	2	60	20		40						
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	5						76	6	2	62	42	20						6	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7				42	2	2	38	30	8							
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5				96	2	2	92	72	20							
ОП.08	Охрана труда		4					36	2	2	32	24	8							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4					72	2	2	68	48	20							
ПЦ	Профессиональный цикл	17	12	4		1		2838	70	26	2604	940	320	312				60	138	
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	7	4	2		1		1724	38	14	1624	648	170	170				60	48	
МДК 01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	34						396	12	4	368	254	78	36					12	
МДК 01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	56						288	12	4	260	180	16	64					12	
МДК 01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	5						140	6	2	126	80	28	18					6	
МДК 01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	7		6		7		312	8	4	294	134	48	52				60	6	
УП.01.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"		68	4	РП	☐	час	288			288	нед	8							
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"		68		РП	☐	час	288			288	нед	8							
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	8						12											12	
	Всего часов по МДК							1136			1048									
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	2		1				164	6	2	138	78	14	10					18	
МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	6						116	6	2	102	78	14	10					6	

Индекс	Наименование	Курс 1, Семестр 1, 16 нед: Инвариа.	Самост.	Конс.пл.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	36			34,5									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	18	18	552	342	182	28					6	18
СО	Среднее общее образование	612	18	18	552	342	182	28					6	18
БД	Базовые дисциплины	280	10	10	244	92	152						6	10
БД. 01	Русский язык	86	2	2	74		74						6	2
БД.02	Литература													
БД. 03	Иностранный язык	48	2	2	42		42							2
БД. 04	Математика	66	2	2	60	60								2
БД. 05	История	32	2	2	26	26								2
БД. 06	Физическая культура	48	2	2	42	6	36							2
БД. 07	ОБЖ													
БД.08	Астрономия													
ПД	Профильные дисциплины	190	6	6	172	136	24	12						6
ПД.01	Родная литература	50	2	2	44	44								2
ПД.02	Химия	70	2	2	64	48	4	12						2
ПД.03	Биология	70	2	2	64	44	20							2
ПОО	Предлагаемые ОО	142	2	2	136	114	6	16						2
ПОО.01	Физическая информатика	142	2	2	136	114	6	16						2
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
ОГСЭ.01	Основы философии													
ОГСЭ.02	История													
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности													
ОГСЭ.04	Физическая культура													
ОГСЭ.05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение													
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства													
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности													
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
ЕН.01	Экологические основы природопользования													
ЕН.02	Математика													
ЕН.03	Информатика													
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл													
ОП.01	Биологические основы морского промысла													
ОП.02	Основы аналитической химии													
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена													
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности													
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества													
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности													
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга													
ОП.08	Охрана труда													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности													
ПЦ	Профессиональный цикл													
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов													
МДК 01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов													
УП.01.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед								
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю													
	Всего часов по МДК													
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов													
МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов													

Индекс	Наименование	Курс 1, Семестр 2, 23 нед: Инвариа.	Самост.	Конс.пл.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	36			33,91									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	20	20	780	538	194	48					24	20
СО	Среднее общее образование	864	20	20	780	538	194	48					24	20
БД	Базовые дисциплины	576	14	14	534	380	154							14
БД. 01	Русский язык													
БД.02	Литература	116	2	2	110	110								2
БД. 03	Иностранный язык	70	2	2	64		64							2
БД. 04	Математика	92	2	2	86	86								2
БД. 05	История	92	2	2	86	86								2
БД. 06	Физическая культура	92	2	2	86	14	72							2
БД. 07	ОБЖ	68	2	2	62	48	14							2
БД.08	Астрономия	46	2	2	40	36	4							2
ПД	Профильные дисциплины	220	4	4	184	128	40	16					24	4
ПД.01	Родная литература													
ПД.02	Химия	110	2	2	92	62	14	16					12	2
ПД.03	Биология	110	2	2	92	66	26						12	2
ПОО	Предлагаемые ОО	68	2	2	62	30		32						2
ПОО.01	Физическая информатика	68	2	2	62	30		32						2
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
ОГСЭ.01	Основы философии													
ОГСЭ.02	История													
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности													
ОГСЭ.04	Физическая культура													
ОГСЭ.05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение													
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства													
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности													
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
ЕН.01	Экологические основы природопользования													
ЕН.02	Математика													
ЕН.03	Информатика													
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл													
ОП.01	Биологические основы морского промысла													
ОП.02	Основы аналитической химии													
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена													
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности													
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества													
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности													
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга													
ОП.08	Охрана труда													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности													
ПЦ	Профессиональный цикл													
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов													
МДК 01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов													
УП.01.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед								
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю													
	Всего часов по МДК													
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов													
МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов													

Индекс	Наименование	Курс 2, Семестр 3, 16 нед: Инвариа.	Самост.	Конс.пл.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	36			34,38									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	28	16	550	284	150	116					18	
СО	Среднее общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД. 01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД. 03	Иностранный язык													
БД. 04	Математика													
БД. 05	История													
БД. 06	Физическая культура													
БД. 07	ОБЖ													
БД.08	Астрономия													
ПД	Профильные дисциплины													
ПД.01	Родная литература													
ПД.02	Химия													
ПД.03	Биология													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ПОО.01	Физическая информатика													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	96	6	6	84	32	52							
ОГСЭ.01	Основы философии													
ОГСЭ.02	История	32	2	2	28	28								
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	2	2	28	2	26							
ОГСЭ.04	Физическая культура	32	2	2	28	2	26							
ОГСЭ.05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение													
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства													
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности													
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	128	4	4	120	70	20	30						
ЕН.01	Экологические основы природопользования													
ЕН.02	Математика	64	2	2	60	40	20							
ЕН.03	Информатика	64	2	2	60	30		30						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	184	12	4	156	48	38	70					12	
ОП.01	Биологические основы морского промысла													
ОП.02	Основы аналитической химии	108	6	2	94	6	34	54					6	
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	76	6	2	62	42	4	16					6	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности													
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества													
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности													
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга													
ОП.08	Охрана труда													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности													
ПЦ	Профессиональный цикл	204	6	2	190	134	40	16					6	
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	204	6	2	190	134	40	16					6	
МДК 01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	204	6	2	190	134	40	16					6	
МДК 01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов													
МДК 01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов													
МДК 01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов													
УП.01.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед								
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю													
	Всего часов по МДК													
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов													
МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов													

Индекс	Наименование	Курс 2, Семестр 4, 18 (5) нед: Инвариа.	Самост.	Конс.пл.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	36			34,35			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	30	20	790	350	152	108
СО	Среднее общее образование	864	30	20	790	350	152	108
БД	Базовые дисциплины	576	14	14	534	380	154	
БД. 01	Русский язык							
БД.02	Литература	116	2	2	110	110		
БД. 03	Иностранный язык	70	2	2	64		64	
БД. 04	Математика	92	2	2	86	86		
БД. 05	История	92	2	2	86	86		
БД. 06	Физическая культура	92	2	2	86	14	72	
БД. 07	ОБЖ	68	2	2	62	48	14	
БД.08	Астрономия	46	2	2	40	36	4	
ПД	Профильные дисциплины	220	4	4	184	128	40	16
ПД.01	Родная литература							
ПД.02	Химия	110	2	2	92	62	14	16
ПД.03	Биология	110	2	2	92	66	26	
ПОО	Предлагаемые ОО	68	2	2	62	30		32
ПОО.01	Физическая информатика	68	2	2	62	30		32
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	30	20	790	350	152	108
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	108	6	6	96	34	62	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	2	2	32	32		
ОГСЭ.02	История							
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	2	2	32		32	
ОГСЭ.04	Физическая культура	36	2	2	32	2	30	
ОГСЭ.05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение							
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства							
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	36	4	2	30	30		
ЕН.01	Экологические основы природопользования	36	4	2	30	30		
ЕН.02	Математика							
ЕН.03	Информатика							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	234	8	8	218	144	40	34
ОП.01	Биологические основы морского промысла	72	2	2	68	48	12	8
ОП.02	Основы аналитической химии							
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	54	2	2	50	24		26
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности							
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							
ОП.08	Охрана труда	36	2	2	32	24	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	72	2	2	68	48	20	
ПЦ	Профессиональный цикл	486	12	4	446	142	50	74
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	264	6	2	250	120	38	20
МДК 01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	192	6	2	178	120	38	20
МДК 01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов							
МДК 01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов							
МДК 01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов							
УП.01.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час			72	нед	2	
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов"	час				нед		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю							
	Всего часов по МДК							
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов							
МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов							

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Распределение по курсам и семестрам | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(ср. на л.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в ст.)
ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов"			6	РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6						12											12	
	Всего часов по МДК							116			102									
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	2	2	1				314	8	4	284	74	24	78					18	
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	8		7				194	8	4	176	74	24	78					6	
УП.03.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов"		8		РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов"		8		РП	☐	час	72			72	нед	2							
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	8						12											12	
	Всего часов по МДК							194			176									
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	2	2					222	6	2	196	86	38						18	
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)	7						138	6	2	124	86	38						6	
УП.04.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов"		7		РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов"		7		РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	7						12											12	
	Всего часов по МДК							138			124									
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)	2	2					222	6	2	196	22	12	54					18	
МДК 05.01	Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов	4						102	6	2	88	22	12	54					6	
УП.05.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)"		4		РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПП.05.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)"		4		РП	☐	час	72			72	нед	2							
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен (демонстрационный	4						12											12	
	Всего часов по МДК							102			88									
ПМ.06	Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов	2	2					192	6	2	166	32	62						18	
МДК 06.01	Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов	8						108	6	2	94	32	62						6	
УП.06.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов"		8		РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов"		8		РП	☐	час	36			36	нед	1							
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	8						12											12	
	Всего часов по МДК							108			94									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	972			972	нед	27							
	Учебная практика						час	432			432	нед	12							
	Концентрированная						час	432			432	нед	12							
	Рассредоточенная						час					нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	540			540	нед	15							
	Концентрированная						час	540			540	нед	15							
	Рассредоточенная						час					нед								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП	☐	час					нед								
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6							
	Подготовка к демонстрационному экзамену						час	36			36	нед	1							
	Проведение демонстрационного экзамена						час	36			36	нед	1							

Курс 1 — Семестр 1: 16 нед; Семестр 2: 23 нед

Индекс	Наименование	Семестр 1: Максим.	Самост.	Конт.раб.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2: Максим.	Самост.	Конт.раб.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов																										
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов																										
УП.03.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов																										
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)																										
УП.04.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)																										
МДК 05.01	Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов																										
УП.05.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)"	час				нед									час				нед								
ПП.05.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)"	час				нед									час				нед								
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен (демонстрационный																										
	Всего часов по МДК																										
ПМ.06	Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов																										
МДК 06.01	Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов																										
УП.06.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед								
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																										
	Всего часов по МДК																										
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед									час				нед								
	Учебная практика	час				нед									час				нед								
	Концентрированная	час				нед									час				нед								
	Рассредоточенная	час				нед									час				нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед									час				нед								
	Концентрированная	час				нед									час				нед								
	Рассредоточенная	час				нед									час				нед								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед									час				нед								
	Государственная итоговая аттестация	час				нед									час				нед								
	Подготовка к демонстрационному экзамену	час				нед									час				нед								
	Проведение демонстрационного экзамена	час				нед									час				нед								

Курс 2 — Семестр 3: 16 нед; Семестр 4: 18 (5) нед

Индекс	Наименование	Семестр 3: Максим.	Самост.	Конт.раб.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Межгрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4: Максим.	Самост.	Конт.раб.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов																				
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов																				
УП.03.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов																				
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)																				
УП.04.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																				
	Всего часов по МДК																				
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)														222	6	2	196	22	12	54
МДК 05.01	Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов														102	6	2	88	22	12	54
УП.05.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)"	час				нед									час			36	нед	1	
ПП.05.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)"	час				нед									час			72	нед	2	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен (демонстрационный														12						
	Всего часов по МДК																				
ПМ.06	Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов																				
МДК 06.01	Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов																				
УП.06.01	Учебная практика по профессиональному модулю "Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю "Управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов"	час				нед									час				нед		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю																				
	Всего часов по МДК																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед									час			180	нед		
	Учебная практика	час				нед									час			108	нед		
	Концентрированная	час				нед									час			108	нед		
	Рассредоточенная	час				нед									час				нед		
	Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед									час			72	нед		
	Концентрированная	час				нед									час			72	нед		
	Рассредоточенная	час				нед									час				нед		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед									час				нед		
	Государственная итоговая аттестация	час				нед									час				нед		
	Подготовка к демонстрационному экзамену	час				нед									час				нед		
	Проведение демонстрационного экзамена	час				нед									час				нед		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Распределение по курсам и семестрам | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Распределение по курсам и семестрам | | |