

Федеральное агентство по рыболовству

Утверждаю

Ректор

А.Н. Неваленный

Ученым Советом ФГБОУ ВО "АГТУ"

Протокол № 10 от 27.04.2023

27.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

код

Обработка водных биоресурсов

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник - технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения образования по ОП

4г 7м

год начала подготовки по УП

2023

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

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по курсам																							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс 1					Курс 2					Курс 3										
												Всего	в том числе									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия																Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.				Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия
УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов		3-5			РП	<input type="checkbox"/>	час	288		288	нед		8		час		нед							час			нед						час			72	нед	2			
ПП.01.01	Производственная практика по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов		45			РП	<input type="checkbox"/>	час	288		288	нед		8		час		нед							час			нед						час			нед					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5							8																																	
	Всего часов по МДК								1136		258																															
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	2	1						160	84	24	12	6	6																												
МДК 02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	4							116	84	24	12	6	6																												
ПП.02.01	Производственная практика по организации и ведению технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		4			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1		час		нед							час			нед							час			нед				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5							8																																	
	Всего часов по МДК								116		24																															
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	2	2	1				1	310	146	40	12	8	20																												
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	5		4				4	194	146	40	12	8	20																												
УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов		5			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1		час		нед							час			нед							час			нед				
ПП.03.01	Производственная практика по организации и ведению технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов		5			РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед		2		час		нед							час			нед						час			нед					
ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5							8																																	
	Всего часов по МДК								194		40																															
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по созданию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	2	2					1	218	104	26	20	6																													
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)	5						5	138	104	26	20	6																													
УП.04.01	Учебная практика по организации и управлению работами и деятельностью по созданию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов		5			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1		час		нед							час			нед						час			нед					
ПП.04.01	Производственная практика по организации и управлению работами и деятельностью по созданию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов		5			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1		час		нед							час			нед					час			нед						
ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5							8																																	
	Всего часов по МДК								138		26																															
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)	2	2						218	72	22	6	6	10																												
МДК.05.01	Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов	3							102	72	22	6	6	10																												
УП.05.01	Учебная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)		3			РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед		1		час		нед							час			нед						час			нед	1				
ПП.05.01	Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)		3			РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72	нед		2		час		нед							час			нед					час			нед	2					
ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5							8																																	
	Всего часов по МДК								102		22																															

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индивид. проект	Курс 4										Курс 5										ЦК	Максимальная учебная нагрузка				
	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть						
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Промежут. аттестация			
час			144	нед	4						час			72	нед	2								288		
час			216	нед	6						час			72	нед	2								288		
											8											8		8		
	152	84	24	12	6	6				8	8												8		160	
	116	84	24	12	6	6				8															116	
час			36	нед	1						час			нед											36	
											8												8		8	
	92	66	18	6	4	8				8	218	80	22	6	4	12							8		310	
	84	66	18	6	4	8					110	80	22	6	4	12							8		194	
час				нед							час			36	нед	1									36	
час				нед							час			72	нед	2									72	
	8										8												8		8	
											218	104	26	20	6								16		218	
											138	104	26	20	6								8		138	
час				нед							час			36	нед	1									36	
час				нед							час			36	нед	1									36	
											8												8		8	
											8												8		218	
																									102	
час				нед							час			нед											36	
час				нед							час			нед											72	
											8												8		8	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индивид. проект	Курс 4										Курс 5										ЦК	Максимальная учебная нагрузка						
	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть								
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Промежут. аттестация					
	180	80	20	8	12					8		8										8		188				
	108	80	20	8	12					8														108				
	час		36	нед	1						час			нед										36				
	час		36	нед	1						час			нед										36				
											8											8		8				
	час		468	нед	13					час		324	нед	9														
	час		180	нед	5					час		144	нед	4														
	час		180	нед	5					час		144	нед	4														
	час			нед						час			нед															
	час		288	нед	8					час		180	нед	5														
	час		288	нед	8					час		180	нед	5														
	час			нед						час			нед															
	час			нед						час		216	нед	6														
	час			нед						час		36	нед	1										36				
	час			нед						час		36	нед	1										36				
	час			нед						час		108	нед	3										108				
	час			нед						час		36	нед	1										36				
	1267	601	166	90	48	28			32		1347	575	160	52	26	22		60	72					5916				
	3										10																	
	3										3																	
	5										1																	
											1																	
											1																	
	3										2																	