



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Камчатский 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

уровень образования основное общее образование

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 459

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
I																		::	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
II																		::	=	=															::	0	0	0	0	0	0	0	0	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
III																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

Обозначения:

☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	☐	0	Учебная практика	☐	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
☐	Промежуточная аттестация	☐	8	Производственная практика (по профилю специальности)	☐	III	Государственная итоговая аттестация
☐	Каникулы	☐	X	Производственная практика (преддипломная)	☐	*	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)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	1404	17	612	22	792	2	1	1											11	52	25	1	
II	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	8		8	1		1					10	52	25	1	
III	30	1080	15	540	15	540	1	1/2	1/2				10	4 1/2	5 1/2					11	52	25	1	
IV	25	900	13	468	12	432	2	1	1				4	4		4	4	2		2	43	25	1	
Всего	125	4500		2196		2304	7			8			15			4		2		34	199			

Индекс	Наименование цикла, раздела, дисциплины, профессионального модуля, МДК, практики	Формы контроля		Распределение по курсам и семестрам																																								Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Зачеты	Экстерны	Учебная нагрузка обучающихся, ч.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
				Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Домашние задания	Самостоятельная работа	Семестр 1										Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
									Общая нагрузка	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе			в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОУД.03 История	▼	☒
				[2]	ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право)	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных ресурсов	▼	☒
				[4]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
				[6]	МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)	▼	☒
				[6]	МДК.04.02 Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6			▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных ресурсов	▼	☒
				[6]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	☒
				[6]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
5	Экз	Комплексный экзамен	7			▼	☒
				[7]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	☒
				[7]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	☒
				[7]	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных ресурсов	▼	☒
				[8]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	☒
				[8]	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	▼	☒
				[8]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОУД.10 Русский язык	▼	☒
				[1]	ОУД.01 Литература	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
8	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУД.10 Русский язык	▼	☒
				[2]	ОУД.01 Литература	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	МДК.09.4 Концепция современного естествознания: география	▼	☒
				[1]	МДК.09.5 Концепция современного естествознания: экология	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	ЕН.02	Математика
	ЕН.03	Информатика
	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
	ОП.10	Общая химия
	ОП.11	Физическая и коллоидная химия
	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
	ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
	ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.02	Основы аналитической химии
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Экологические основы природопользования

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ЕН.02		Математика
ЕН.03		Информатика
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
ОП.10		Общая химия
ОП.11		Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01		Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01		Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01		Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01		Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01		Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01		Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02		Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01		Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01		Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01		Учебная практика
ПП.05.01		Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОК 10		Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01		Основы философии
ОГСЭ.02		История
ОГСЭ.03		Иностранный язык
ОГСЭ.04		Физическая культура
ОГСЭ.05		Русский язык и культура речи
ЕН.01		Экологические основы природопользования
ЕН.02		Математика
ЕН.03		Информатика
ОП.01		Биологические основы морского промысла
ОП.02		Основы аналитической химии
ОП.03		Микробиология, санитария и гигиена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 1.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
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
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 2.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 2.2		Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	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
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 2.3		Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	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
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 2.4		Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	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
	ОП.10	Общая химия
	ОП.11	Физическая и коллоидная химия
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 2.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ОП.10	Общая химия
ОП.11	Физическая и коллоидная химия
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
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
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
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
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
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
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
ЕН.03	Информатика
ОП.01	Биологические основы морского промысла
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
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПК 5.1.	Выполнять работы по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ОУД.01	Литература												
ОУД.02	Иностранный язык												
ОУД.03	История												
ОУД.04	Физическая культура												
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.06	Астрономия												
ОУД.07	Родной язык												
ОУД.08	Обществознание (включая экономику и право)												
ОУД.09	Концепция современного естествознания												
МДК.09.1	Концепция современного естествознания: Физика												
МДК.09.2	Концепция современного естествознания: химия												
МДК.09.3	Концепция современного естествознания: биология												
МДК.09.4	Концепция современного естествознания: география												
МДК.09.5	Концепция современного естествознания: экология												
ПД	Профильные дисциплины												
ОУД.10	Русский язык												
ОУД.11	Математика												
ОУД.12	Информатика												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 10								
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ЕН.02	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.5	
ЕН.03	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.5	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.01	Биологические основы морского промысла	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ОП.02	Основы аналитической химии	ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.08	Охрана труда	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
ОП.10	Общая химия	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.4	ПК 3.5							ПК 1.4	ПК 1.5
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.4	ПК 1.5
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.4	ПК 3.5								
		ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4	ПК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.4	ПК 1.5
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5									
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК 1 ПК 2.3	ОК 2 ПК 2.4	ОК 3 ПК 2.5								ПК 2.1	ПК 2.2
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1 ПК 2.3	ОК 2 ПК 2.4	ОК 3 ПК 2.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
ПМ.03	Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2 ПК 3.4	ОК 3 ПК 3.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2 ПК 3.4	ОК 3 ПК 3.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
ПП.03.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2 ПК 3.4	ОК 3 ПК 3.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3 ПК 4.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3 ПК 4.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3 ПК 4.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
ПП.04.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 4.4	ОК 3 ПК 4.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1.	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1.	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1.	
ПП.05.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1.	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
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.
	Лаборатории:
1	промышленной 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.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы припятствий;
3	стрелковый тир.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Камчатский государственный технический университет" разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 "Обработка водных биоресурсов", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 459 от 07.05.2014 г.
2. 2. Получение среднего общего образования в период освоения ППССЗ реализуется в соответствии с "Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015 г. (в действующей редакции) и ФГОС СОО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 г. (в действующей редакции). Профиль: универсальный. Профильными дисциплинами в учебном плане являются: Математика, Информатика, Русский язык. В период освоения среднего общего образования обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Выполнение индивидуального проекта обучающимися под руководством преподавателя, реализуется в пределах времени предусмотренного на самостоятельную работу по дисциплине. Индивидуальный проект выполняется обучающимися по одной дисциплине или междисциплинарному курсу, объем времени выделенный на индивидуальный проект в рамках самостоятельной работы реализуется по остальным дисциплинам на выполнение самостоятельной работы. ОУД.09 Концепция современного естествознания является междисциплинарной и включает в себя следующие междисциплинарные курсы: физика, химия, биология, география, экология. Промежуточная аттестация проводится по каждому междисциплинарному курсу отдельно.
3. Учебный план составлен с учетом регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, готовности к видам профессиональной деятельности: производство пищевой продукции из водных биоресурсов; производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов; управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов; выполнение работ по одной профессии рабочих.
4. Вариативная часть в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа реализована следующим образом: - введение новых дисциплин в объеме 437 часов, из них Русский язык и культура речи - 48 часов; Математика - 112 часов; Информатика - 74 часа; Общая химия - 142 часа; Физическая и коллоидная химия - 61 час. Остальной объем времени вариативной части реализован в увеличении объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части: Экологические основы природопользования - 4 часа; Биологические основы морского промысла - 33 часа; Основы аналитической химии - 13 часов; Микробиология, санитария и гигиена - 3 часа; Информационные технологии в профессиональной деятельности - 7 часов; Метрология, стандартизация и подтверждение качества - 21 час; Правовые основы профессиональной деятельности - 19 часов; Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 2 часа; Охрана труда - 3 часа; Безопасность жизнедеятельности - 9 часов; ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов - 739 часов; ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов - 3 часа; ПМ.03 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов - 47 часов; ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов - 47 часов; ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 17 часов.
5. Организация учебного процесса и режим занятий: - продолжительность учебной недели - шестидневная; - учебные занятия по 45 минут группируются парами; - максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; - максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.
6. Самостоятельная работа в учебном плане включает в себя консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Объем консультаций в часах в составе самостоятельной работы уточняется на начало учебного года ежегодно в период обучения в зависимости от контингента группы. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные.
7. Выполнение курсовых проектов рассматривается как вид учебной работы по модулю или дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
8. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, комплексные экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, обязательные итоговые контрольные работы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов и зачетов -10 (без учета по физической культуре). По дисциплинам, междисциплинарным курсам, не предусматривающим в соответствующем семестре форм промежуточной аттестации, проводится контрольная работа для контроля качества усвоения учебного материала студентами в данном семестре. Данная форма контроля указана в учебном плане в графе "Другие формы контроля". Текущий контроль: контроль выполнения домашних заданий, защита практических и лабораторных работ, тестирование с использованием оценочных средств разработанных преподавателями.
9. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 23 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

10. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

11. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация планируется в форме защиты дипломной работы.

12. В период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Согласовано

Проректор по УР

Начальник УМУ

Директор колледжа

Я.В. Ганич

Н.К. Кириенко

О.В. Жижкина