Федеральное агентство по рыболовству

Утверждаю

Директор

Притыкина Наталья Анатольевна

Методическим советом

Протокол № 4 от 27.05.2022

14.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Санкт-Петербургский морской рыбопромышленный колледж (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

	по спец	циальности средн	его профессионального с	образования		
35.02.10	Обработка водных био	ресурсов				
код	наименование специальности					
			сред	нее общее об	бразование	
			Уровень образова	ания, необходимы	й для приема на обучение	
квалификация:	техник-технолог					
форма обучения	Очная	Срок получен	ия образования по ОП	2г 10м	год начала подготовки по УП _	2022
профиль получаемого профе	ессионального образован	ния				
			при реализации программы сред	днего общего образ	зования	
Приказ об утверждении ФГОО	от <u>1</u>	13.07.2021 №	443			
	Puni i nograni ilog					

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

1 Календарный учебный график

	T								брь	_	τ .		оябр	טע			дсг	сабр	ь	ω	7	HВ	зhе	0	ı١٠	Ревр	Jan	٠ د	_		Марτ			. 1 ′	4пр∈	S) ID	'nΖ		1*1	ай			VII	ЭНЬ		5		Июл	טו			ABI	yCı	
(ypc		8 - 14	15 - 21		- 7	ᇷ		13 - 19		2 5	/ UKI - 2 HU	1	10 - 16	1	24 - 30	1	١.	15 - 21	22 - 28	эк - 4 ян	5 - 11	12 - 18	19 - 25	λ 1 - ans 3ς	9	0 - 15		- 22 - 1 M3	фев - т ма	2-8	9 - 13 16 - 22	23 - 25	5 an	2	` .	20 - 26	3 ма	1 .	- 1			1 - 7			22 - 28	lδ	ļ.,	13 - 19	20 - 26	오	3 - 9	10 - 16		- 1
1	1	2	3	_ 4	4	5	6	7	8	3	9 1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	2:	1 2	2 2	3 2	4 2	5 2	6 2	7 2	8 29	9 30	0 31	1 32	2 33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			::	=	=																			::	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																			::	=	=																		::	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
III 8	8	8	8	8	8	8													::	=	=													::	:::	Χ	Х	Χ	Χ	Δ	III	Δ	Δ	Δ	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:	Ш	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестаци
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальност	III	Государственная итоговая аттестация
	=	Каникулы	Χ	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

										Пра	актики					Г	⁄IA				
	Обучение по дисци	плинам и междисци	плинарным курсам	Промежу	точная атт	гестация	Учебна	я практ	гика	Произв практика			Произв	одствен актика	ная	Подго-	Прове-	Каникулы	Всего		
Курс										. специ			(предд	ипломн	ая)	товка	дение	,		Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	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	34	16	18	2	1	1	5		5									11	52	25	1
II	33	16	17	2	1	1				7		7						10	52		
III	23	11	12	3	1	2				5	5		4		4	4	2	2	43		
Bcer	90	43	47	7	3	4	5		5	12	5	7	4		4	4	2	23	147		

2 Intro-società (c yettes insignatauella napea) objeviente no unicardi 3 COTI (DESIGNATANAN TROCTOTORIA 1 Hazarusia ofuzia dipozoaine	Petrola etripying of physical contents, v. Contents	x x x	Conscript Cons
15 Todensus pourrows	185 300 (842) 300	35 022 32 566 200 266 3 35 000 30 579 206 255 30 55 116 6 1 12 6 6 6 72 4 66 6 6	THE THE
2	2 68 68 7 52 53 53 7 54 7 55 7 55 7 55 7 55 7 55 7 5	100 2 48 41	64 2 62 42
13	78 1808 1809	10	10
0	4 50 30 </td <td> No. 1</td> <td> Second S</td>	No. 1	Second S
MOC.0.1.01	5 23 12 5 5 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	156	225 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
PR-01.3K	SE	46 6 40 35 14 4 4 5 6 40 35 14 4 5 6 40 35 14 5 6 40 35 14 5 6 40 35 14 5 6 40 35 14 6 6 6 40 35 14 6 6 6 40 35 14 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	22

	Всего часов по МДК		134 122													
95 FIM.03	Организация и ведение технопогических процессов производства кулинарной продукции		226 16 250 140 5	0 20 34						40 6 24 24 10	10	9 4 69 46 73		179 6 149 70 49	20 34	154 172
	из водных биоресурсов		3.0 1.0 2.0 1.0 1							10 37 14 10		0		10 10 10 10		
97 MJK.03.01	Технология приготовления купинарных изделий из водных биоресурсов	6	266 16 250 140 8	0 30						40 6 34 24 10	7	2 4 68 46 22		154 6 148 70 48	30	96 170
98 MДК*																
# III.03.01	Производственная практика	PD	час 36 36 нед	1	uac uen	час нед		uac uea		war wan	2	с 36 нед 1		yac Hes		36
± nn∗																
	Промежуточная аттестация Всего часов по МДК	6	24 266 250	24										24	24	22 2
# FIM.04	Управление работами по производтву продукции из водных биоресурсов	1 1	238 8 134 82 5	2 24						18 18 10 8	12	2 4 46 28 18		98 4 70 44 26	24	158 80
# MДK.04.01	Управление структурным подразделением		142 9 124 92 5							10 10 10 0		1 4 46 79 19		74 4 70 44 75		100 42
# MAK*	организации (предприятия)		142 6 134 62 3	2						16 10 6	, , , , , ,	9 40 20 10		74 70 44 25		100 42
<i>x</i> уп∗		Ï														
# NO.04.01	Производственная практика	PI	час 72 72 нед	2	час нед	час нед		час нед		час нед	42	с 72 нед 2		час нед		36 36
	Промежуточная аттестация	6	24	24										24	24	22 2
-	Всего часов по МДК		142 134													
# FIM.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1 2	322 8 122 66 5	6 12		308 6 122 66	56	14 2	12							228 94
# МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов	2	78 6 72 36 3	6		76 4 72 36	36	2 2								36 42
# MДK.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа	2	52 2 50 30 2	0		52 2 50 30	20									52
# МДК*																
# YFT.05.01 # YFT*	Учебная практика	PI	час 180 180 нед	5	час нед	час 180 нед	5	час нед		час нед	9	с нед		час нед		180
g nn*																
	Промежуточная аттестация Всего часов по МДК	3	12 130 122	12				12	12							12
g IIM*																
		İ														
=	Учебная и производственная (по профилю специальности) поэктики	İ	час 612 612 нед	17	час нед	час 180 нед	5	час нед		чес 252 нед	7 42	с 180 нед	5	час нед		
-	специальности) практики Учебная практика		Valc 612 612 Heal	17	42C H6A	час 180 нед	5	42C H6Д		час нед	92	с нед		час мед		
-	специальности) практики		час 612 612 нед	17 5 5	43C HGG 43C HGG 43C HGG 43C HGG	час 180 нед час 180 нед	5	час нед			92			час нед		
-	специальности) практики Учебная практика Кондентрированная Рассредоточенная Производственная Производственная (по профилю специальности;		40C 612 612 M601 40C 180 180 M601 40C 180 180 M602 40C 180 M602 M602 40C M603 M603 M603 03 40C M603 M603 M603 M603 40C M603 M603 M603 M603 M603 40C M603 M603 M603 M603 M603 40C M603 M603 M603 M603 M603 M603 M603 40C M603 M603 M603 M603 M603 M603 M603 M603 40C M603 17 5 5	час нед	час 180 нед	5	час нед		140C HEED 140C HEED	92	с нед нед с нед с нед		час нед			
-	специальности) практики Учебкая практика Концентрированная Рассредогочничая Производственная (по профилю специальности, практика Концентрированная		Vac 612 Vac 130 Vac	17 5 5 5 12 12	1480	180 Meg 43c 180 Meg 43c 180 Meg 43c Meg 43c Meg	5 5	HEA		Head	7 42	с мед мед с мед мед с мед мед с мед с мед с мед с мед с мед с мед с мед с мед с мед с мед мед мед мед мед мед мед мед мед мед	5	26H 26H 26H 26H 26H 26H 26H 26H 26H 26H		
	специальности) практими Унибама практима Концентерированная Рассредогоченная Производственная (по профило специальности) практима Концентрированная Рессредогоченная		Sec. G12 G12 M00 Sec. 150 150	12	42C HQ2 42C HQ2 42C HQ2	час 180 нед час 180 нед час нед	5 5	MEC MEC		мас нед нед нед нед нед нед нед нед нед нед	7 va 7	C MAGE C MAGE	5	40C H0Q 40C H0Q 40C H0Q 40C H0Q		
s s s r qu	специальнострі простини Умебна практина Концептрофизічна Расхрапточника Расхрапточника Граниваствення (по профине специальности практика Расхрапточника Расхрапточника Расхрапточника ПРОСМЕДСТВЕННЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДЕПТОЧН	PO	400 612 612 662 663	12	140C 140D 140D 140C 140C 140D	180 H00	5 5	140C 140Q 140Q 140C 140Q		MER MER	7 42 7 44 44	C MAGE MAGE C	5 5	100 100		144
s s s r qu	специальности) практиви Учебная практива Концентрированная Рассрадогоченная Производственная (по профило специальности) практива Концентрированная Производственная Производственная Производственная Производственная Производственная Производственная Производственная Производственная	20	Sec Sec	12	1480	180 Meg. 180 Meg. Me	5 5	MEC MEC		Head	7 us 7 us us us us us us us us us us us us us	C 180 MG C 180 MG C 180 MG C 180 MG C 180 MG C 180 MG C 180 MG	5 5	100 100		
s s s r qu	оченательности предмек учебня притива Коминтродивней Коминтродивней Рассоратичная Прилагатична (ии графики специальности коминтродивней Коминтродивней Рассоратичная Прилагатичная втитице Прилагатичная втитице Прилагат	99	Max 612 612 663 664	12 4 6 3	142C 160C	180 HOSS	5 5 5	100 100		100 100	7 44 7 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44	C 1900 1000	5 5	100 100		108
я я я я я я я я я я я я я я я я я я я	Опециалисти престиге Учебния примене Комунтродичный Комунтродичный Произведствення (по профина отваненности Комунтродичный Комунтродичный Комунтродичный Применення	P5	Vac 632 652 653	4 6 3	145C 165C	180 Hegg	5 5	145C 146E 146E 146C 146E		100 100	7 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44		5 5	100 100		108 36 36
E NAT	оченательности предмек учебня притива Коминтродивней Коминтродивней Рассоратична (и) графика специальности коминтродивней Коминтродивней Коминтродивней Рассоратичная Граниродивней Граниродив	100	Max 612 612 663 664	12 4 6 3 1	142C 160C	180 HOSS	5 5	100 100		100 100	7 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44	C 1900 1000	5 5	100 100		108
E FLOTO	Оказальности престие Учебня притим Комиртрованняя Комиртрованняя Произреденняя Произреденняя Комиртрованняя Комиртрованняя Комиртрованняя Произреденняя роизреденняя роизреденняя Произреденняя Произреденняя Произреденняя Произ		Vac 632 652 653	12 4 6 3 1	145C 165C	180 Hegg	5 5	100 100		100 100	7 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44		5 5	90		108 36 36 36 36
E E E E E E E E E E E E E E E E E E E	оченатисто престоя Ученая причем Конформации Конформа	18 13 27 1	Vac 632 652 653	12 4 6 3 1	145C 165C	180 Hegg	5 5	145C 146E 146E 146C 146E		100 100	7 4 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6		5 5	100 100		108 36 36
E E E E E E E E E E E E E E E E E E E	Опециалисти пристиме Учебния пристиме Комунтроровонной Респрастичения Произведственной (перофине) отвершенности Комунтросивания Комунтр	15 10 27 N	Vac 632 652 653	12 4 6 3 1	100 100	150 MAR.	5 5	100 100		SC 1	7 4 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5 5	90		108 36 36 36 36
	очаратилистом претите Учебния пратите Учебния пратите Комунтурованный Комунтурованный Прововар петема (по профине Отварамическу Прововар претителя Респратителя Р	90 P0	Vac 632 652 653	12 4 6 3 1	100 100	150 162 163 162 163	5 5	100 100		900 900	7 4 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6		5 5	90 1 10 100		108 36 36 36 36
ngn	опедатилисти предпия Учибаня пратимя Коминтродицина Коминт	16 10 27 F0	Vac 632 652 653	12 4 6 3 1	100 100	150 162 163 162 163	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	100 100		60 1 100	7 4 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	5 5			108 36 36 36 36
ngn	Опециалисти пристиме Учебния пристиме Лочентороговника Лочентороговника Произведствення (по профиней отвершення от приституроговника Произведствення (по профиней отвершення от приституроговника) Произведствення (приституроговника) Произведствення приметики (приституроговника приституроговника регистация приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника регистация (приституроговника	90 P0	Vac 632 652 653	12 4 6 3 1	100 100	150 162 163 162 163	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	100 100		60 1 100	7 4 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	5 5			108 36 36 36 36

но	Начальное общее образование			8									
00	Основное общее образование			3							•		
БД	Базовые дисциплины												
пд	Профильные дисциплины			3									
поо	Предлагаемые ОО												
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	ОК 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	
ОГСЭ.01	Основы философии	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
ОГСЭ.02	История	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
0ГСЭ.04	Физическая культура	OK 01.	OK 04.	OK 06.	OK 08.	OK 11.							
ОГСЭ.05	Психология общения	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	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.
	естественнонаучный учесный циют	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
EH.01	Математика	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
EH.02	Информатика	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
EH.03	Экологические основы природопользования	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
опц		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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ОП.01	Биологические основы морского промысла	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
ОП.02	EMONAMIA CLIDLA PORHOTO FIDOMOVOMACINA	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
011.02	Биохимия сырья водного происхождения	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.

ОП.03	Основы аналитической химии	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ОП.04	Физическая и коллоидная химия	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ОП.05	Основы технических знаний	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	Информационные технологии в	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
ОП.06	профессиональной деятельности	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.
	P-4	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	MOTPORORAG CTOUROPTHOOMIG IA FLORTPONY/FIGURE	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
80.ПО	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	∏K 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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	Правовые основы профессиональной	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
ОП.09	деятельности	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	∏K 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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
ОП.11	Охрана труда	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
ОП.12	Инженерная графика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
		ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.					
ОП.14в	Промышленная санитария	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ΠK 1.1.
- : ::= ::=		ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.							
ОП.15в	Санитарно-ветеринарная экспертиза водных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	биоресурсов	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.			-				
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.

ОП.16в	Основы органической химии	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
ЭΠ.17в	Пищевые добавки и технологии продукции из	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
OI 1.17B	водных биоресурсов и аквакультуры	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.							
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ОП.18в	Сырье и материалы рыбной промышленности	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
ОП.19в	Холодильная техника	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
O11.13B	лолодильная техника	ПК 1.2.	ПК 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.					
ОП.20в	Техническое обеспечение производственных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
011.206	процессов	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.							
ОП.21в	Документационное обеспечение управления	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.5.
		OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	ОК 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
пц	Профессиональный цикл	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	Организация и ведение	OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ПМ.01	технологических процессов производства пищевой продукции из	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.
	водных биолесурсов	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
пдк.от.от	мороженой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.								
M II (01 02	Технология производства соленой,	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
МДК.01.02	маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.				
MERCOLOS	Технология производства копченой, вяленой и	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
МДК.01.03	сушеной продукции из водных биоресурсов	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.				
M II (01 04	Технология производства стерилизованных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
МДК.01.04	консервов из водных биоресурсов	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
УП.01.01													
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
ΠΠ.01.01	Производственная практика	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 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	Организация и ведение технологических процессов	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	ОК 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.5.
ПМ.02	производства кормовой и технической продукции из водных	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.	·	
	технической пролукции из волных												

ויוללוגיטקיטז	технической продукции из водных биоресурсов	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.		
TT 02.01	Change of the control	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.5.
ΠΠ.02.01	Производственная практика	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.		
	Организация и ведение	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.5.
ПМ.03	технологических процессов	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 4.2	ПК 4.1.
	производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.							
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.5.
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	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 4.2	ПК 4.1.
	из водных оиоресурсов	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.	1						
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.5.
ПП.03.01	Производственная практика	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 4.2	ПК 4.1.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.	†						
ПМ.04	Управление работами по производтву продукции из водных	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
ПП.04.01	Производственная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
	должностям служащих	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.								
MUK OF O1	Выполнение работ по рабочей профессии	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
МДК.05.01	Обработчик рыбы и морепродуктов	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
№ДК.03.02	Лаборант химического анализа	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.								
УП.05.01	Учебная практика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
<i>911.03.01</i>	у чеоная практика	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.								
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	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.
	(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.2	ПК 4.1.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	Государственная итоговая аттестация			3									
	Подготовка выпускной квалификационной работы					ļ							
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов		ţ.	3	1	1	1	1	ŧ	ŧ		3	1

Nō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	SIG	Комплексный экзамен	1	[1] ОП.03 Основы аналитической химии [1] ОП.16в Основы органической химии
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОП.17в Пищевые добавки и технологии продукции из водных биоресурсов и аквакультуры [2] ОП.18в Сырье и материалы рыбной промышленности [2] МДК.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов [2] МДК.05.02 Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа

Nō	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Технологии обработки водных биоресурсов
5	Инженерной графики
6	Экологических основ природопользования
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Промысловой ихтиологии
2	Аналитической химии
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Технохимического контроля производства продукциии из водных биоресурсов
5	Метрологии, стандартизации и подтверждения качества
	Мастерские:
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в люьой модификации,Ю включая эжлектронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал