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 специальности среднего профессионального образования 35.02.10 Обработка водных биоресурсов код наименование специальности среднее общее образование Уровень образования, необходимый для приема на обучение квалификация: техник-технолог Заочная 3г 10м 2022 форма обучения Срок получения образования по ОП год начала подготовки по УП профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования Приказ об утверждении ФГОС от 13.07.2021 № 443 Виды деятельности Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов

Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов

Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных

Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов

1 Календарный учебный график

| | | С | ен- | тяб | рь | Ι. | _ (| Октя | ябрь | ١, | _ | Hos | абрі | Ь | | | Де | кабр | рь | | m | Ян | нва | рь | ۱ | | Þев∣ | оалі | ь | ۵ | | Ma | арт | | ٦, | Α | пре | ель | ,, | - | | Mai | й | | | Ин | ОНЬ | | 5 | ; | Ию | λР | Ι. | . 1 | 1 | ٩вгу | уст | | |
|---|-----|----|--------|---------|-----|---------|-----|------|--------------------|-----|---------|------|------|-----|------------------|-----|----|------|------|---------|----------------|--------|---------|---------|---------------|-------|--------|-------|---------|---------------|-------|--------|---------|---------|------|------|---------|---------|----------------|-----------------|-------|---------|---------|---------|-------|--------|---------|---------|---------------|--------|---------|---------|---------|---------------|-------|---------|---------|---------|-----------------------|
| ŀ | урс | 1. | 8 - 14 | 15 - 21 | | 2 22 27 | 5 5 | | 61 - C1 96 - O6 | | / OKT - | 3-9 | 1 | | - 1 | - 1 | Ι. | | | 87 - 77 | 29 дек - 4 яне | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 янв - 1 фе | 3 - 0 | 0 - 15 | CL -6 | 16 - 22 | 23 фев - 1 ма | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | | | 13 - 19 | 55 - OC | 77 ann - 3 Mai | 2/ dllp = 3 Mak | 4- 10 | 11 - 1/ | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 июн - 5 ию | 6 - 17 | 13 - 19 | 6T - CT | 27 - 20 | 2/ июл -2 авг | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 6 | 5 7 | 7 8 | 3 9 | 9 1 | 10 1 | 1 | 12 | 13 | 14 | 15 | 5 10 | 6 1 | .7 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 2 2 | 3 2 | 4 2 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | . 32 | 33 | 3 3 | 1 3 | 5 3 | 36 3 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 3 44 | 1 45 | 5 4 | 6 4 | 7 4 | 18 | 49 | 50 | 51 | 52 | |
| | I | | | | | | | | | | | | | :: | :: | :: | :: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | : | = | = = | = : | = | = | = | = | П | |
| | II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | : | : : | : : | : : | :: | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | = | = | = | = = | =[: | = | = | = | = | П | |
| | III | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | :: | :: | : : | : : | : : | :: 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | = | = | = | = = | = : | = | = | = | = | | |
| | IV | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | :: | :: | :: | :: | :: | : X | χ > | () | X) | Χ. | Δ | III | Δ | Δ | Δ | II | * | * | : × | k > | * | * | * | * | * | * | |
| C | боз | на | че | ни | 1Я: | | |] | Ca | мос | тоя | тел | ьно | e v | 13Y ^L | нен | ие | | | | | | | | | | (|) | У | чеб | ная | пр | оакт | ика | 3 | | | | | | | | | | | | | Δ | | Под | тот | ОВК | ак | го | суда | эрс | тве | ннс | й итоговой аттестации |
| | | | | | | | : | : [| Ла | бор | ато | рно | -эк | зам | ена | аци | ЮН | ная | ı ce | CCI | ия | | | | | | 8 | 3 | П | рои | 380 | дст | гвен | ная | я пр | оакт | ика | а (п | о п | ipod | фил | ю | спе | циа | алы | 100 | 7 | II | I | Гос | уда | рст | вен | на | я и | того | ова | я ат | тестация |

Х Производственная практика (преддипломная)

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

| | | | | | | | Практики | | П | ΛA | | | |
|-------|------------------------------|-------|------------------------------|---------|--------------------------------------|----------|--|---|------------|------------|----------|-------|-----------|
| Курс | Самостоятельно е изучение | экзам | аборато венацио сессия | онная | Максимальна я учебная нагрузка | Vueбu за | Производственная практика (по профилю специальности) | Производственная практика (преддипломная) | Подготовка | Проведение | Каникулы | Bcero | Студентов |
| | нед. | нед. | ауд.,ч. | атт.,ч. | час. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | 1 |
| I | 39 | 4 | 152 | 8 | 960 | | | | | | 9 | 52 | 10 |
| II | 34 | 4 | 156 | 4 | 969 | 5 | | | | | 9 | 52 | 10 |
| III | 30 | 6 | 152 | 8 | 991 | _ | 7 | | | | 9 | 52 | 10 |
| IV | 22 | 6 | 146 | 14 | 1420 | | 5 | 4 | 4 | 2 | | 43 | 10 |
| Всего | 125 | 20 | 606 | 34 | 4340 | 5 | 12 | 4 | 4 | 2 | 27 | 199 | |

| | | | Формы | ы промех | куточноі | й аттест | ации | | | уч | | ** | обучающ | | | | | | | Курс | | | | | | | Курс 2 | | | ределен | ие по н | курсам | | Курс | | | | | | | | Курс 4 | | | | | Объём | ОП |
|--------------------------|---|-------|----------|-----------------------|----------|----------------|------------|------|---------------|--------|----------------|------------|-------------------------|---------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------|-------|------------|-----------|----------------------|----------------|-------------------|----------|-------|-------|-----------|----------------------|----------|-----------|---------|--------|-------|------------------------|----------|----------------------|----------|-------|--------|-------|-----------|------------------------|-----------|-----------|---------|-----|-------------------|--------------|
| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, | 3 5 | 3 | ровсты | работы | письм. | энтр. раб. | ie | шо | - | E I | | вателем м числе | ď. | Пром ежут. | n poekt | ПО | E 3 | MOION MOIO | B TO | M ANCUE | тир. | Про жеж | по | 6 1 | 100 | B TOM | HANCUS RMTRH | тир. | ро ў Б | ОП | H | то | B T NOICM | OM YMC | тир. | Про | L DO | E | τo | юю | B TOM S | исле | Пр | m m m | цк | _ | |
| | МДК, практик | Экзам | Зачен | диффер. Курсовые г | урсовые | поговые контр. | ашние ю | Друп | 06bëM | Bcer | одии, уро | Пр. заняти | Лаб. занять Семинар. | занятия с. проект | аттес таци я | ндивид, (входит | Объём | Cawo | с пре | Пр. занят | ыб. заня инар. за | pc. npoe | ут. ста тивитн | 06ъëм | Camo | с пре | Пр. занят | ыб. заня мнар. за | pc. npoe | те та | Объём | Самох | Спрег | Воции, уу Пр. занят | ыб. заня | инар. за рс. прое | атте ста | Ofben | Camo | Спрег | вации, уу | Пр. занят 196. заня | инар. за | Poc. npoe | ндивид, | 0 | обяз. І асть ч | Вар. асть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | ~ | 7 | 8 | o Apv | 10 | 11 : | | <u>ق</u> 18 | | | N N N N N N N N N N N N N N N N N N N | 26 | 27 | 28 | 29 3 | 11 32 | ! 33 | 34 35 | 38 | 40 41 | 42 | 43 4 | 15 46 | 47 | ි 48 49 | 52 | 54 55 | 56 | 57 | 59 | 60 61 | 62 | § <i>⊊</i> 63 66 | 68 6 | 9 70 | 71 | 73 | 74 | 75 76 | | 80 83 | 2 83 | 182 | 183 | 184 |
| 22 23 III | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 15 | 4 2 | 29 | 2 | 2 | 31 | | 4124 2 | 28 606 | 300 | 266 | | 40 | 34 | | 960 | 800 1 | 52 84 | 68 | | | 8 | 969 | 629 1 | 56 70 | 86 | | | 4 | 991 | 579 | 152 | 76 56 | | 20 | 8 | 120 | 14 720 | 146 | 70 | 56 | | 20 14 | 4 | | 4124 | |
| 25 ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл | - | _ | 5 | Ť | 1 | 6 | _ | 538 4 | | | 38 | | | | | 340 | 308 3 | 12 22 | 10 | | Ħ | Ť | 55 | 45 1 | 10 | 10 | T | Ħ | Ì | 55 | | 10 | 10 | Ħ | | Ħ | 88 | _ | | 8 | 8 | T | | | | 538 | |
| 26 OFC9.01 | Основы философии История | П | 1 | | 1 | | 1 | | 50 4 | | 10 10 | = | | | | | 50 54 | 40 1 | | | # | Ħ | # | | 7 | | Ħ | | Ħ | # | | | = | 1 | Ħ | 1 | Ħ | Ŧ | F | | Ħ | # | Ŧ | # | Ħ | | 50 54 | |
| 28 OFC9.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | - | _ | 4 | | | 1-4 | | 210 1 | | | 38 | | | | | 56 | | .0 | 10 | | Ħ | | 55 | 45 1 | 10 | 10 | T | Ħ | | 55 | 45 | 10 | 10 | Ħ | | | 4 | 36 | 8 | П | 8 | | | Ħ | _ | 210 | |
| 29 OFC9.04 30 OFC9.05 | Физическая культура Психология общения | H | | 1 | | 1 | | | 180 1 44 : | | 2 | = | | | | | 180 | 178 | 2 2 | H | | H | | | 7 | | H | | H | + | | Ħ | | | H | | H | 4 | 36 | 8 | 8 | + | + | H | Ħ | | 180 44 | |
| 31 * | Математический и общий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | = |
| 33 EH 34 EH.01 | естественнонаучный учебный цикл | 1 | - 1 | 2 | | 1 | 1 | | | 22 32 | 16 8 | 16 | | | 2 | | 156 76 | 122 3 | | 6 | | + | 2 | | - | | Н | - | Н | | | Н | - | | Н | | Н | ╁ | + | | H | | | | H | | 156 76 | |
| 35 EH.02 36 EH.03 | Информатика Экологические основы природопользования | Ė | | 1 | | Ė | 1 | | 40 3 | 0 10 | 2 | 8 | | # | Ė | | 40 | 30 1 | .0 2 | | | \blacksquare | 1 | | 4 | | Ħ | # | Ħ | # | | П | | | Ħ | | Ħ | ŧ | | | Ħ | # | \perp | # | Ħ | | 40 | |
| 37 * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | 20 1 - | | | | | | | l ac | | | | | | | _ |
| 40 OП.01 | Общепрофессиональный цикл Биологические основы морского промысла | 7 | 1 | | | | 19 | | 64 4 | 8 14 | 142 | 6 | | | 14 2 | | | 48 1 | .4 8 | 6 | | \top | 2 | | | 92 42 | | | | 4 | 166 | 120 | 44 | 28 16 | | | 2 | 24 | 198 | 46 | 26 | 20 | | 2 | Ħ | | 1316 | |
| 41 OΠ.02 42 OΠ.03 | Биохимия сырья водного происхождения Основы аналитической химии | 1 | | 2 | | | 2 | | 77 ! | 7 18 | 10 | 10 | | | 2 | | 77 | 57 1 | | | | | | 64 | | | | | Ш | | | ▤ | | | Ħ | | H | t | | | Ш | | | Ħ | 丗 | | 64 77 | |
| 43 OΠ.04 44 OΠ.05 | Физическая и коллоидная химия Основы технических знаний | 2 | | 1 | | | 2 | | | | 10 | | | | 2 | | 50 | 38 1 | 2 4 | 8 | | | | 82 | 62 1 | 18 10 | 8 | | | | | | | | Н | | | t | | | Н | | | | Ш | | 82 50 | |
| 45 OП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Ш | | 2 | | | | | | 10 | | 8 | | | | | | | | | | | | 52 | | 10 2 | 8 | | Ш | | | | | | Ш | | | | | | Ш | | | | Ш | | 52 | |
| 46 ОП.07 47 ОП.08 | Микробиология, санитария и гигиена Метрология, стандартизация и | 3 | \dashv | + | | | 3 | | | 0 16 | _ | 4 | | | 2 | | | + | + | + | | + | | 88 | 70 : | 16 10 | 6 | + | H | 2 | 56 | 42 | 12 | 8 4 | H | | 2 | + | + | | H | | + | + | + | _ | 88 56 | |
| 48 OП.09 | подтверждение качества Правовые основы профессиональной деятельности | H | 1 | 3 | | | 3 | - | _ | 10 8 | 6 | 2 | | | | | | | | T | | T | | | | | H | \top | Ħ | | 38 | 30 | 8 | 6 2 | H | | H | t | T | | H | | | \vdash | Ħ | 1 | 38 | |
| 49 OП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Ħ | 1 | 3 | | | 3 | | 38 2 | 18 10 | 6 | 4 | | + | T | | | | - | | + | | + | | 1 | | Ħ | | Ħ | + | 38 | 28 | 10 | 6 4 | Ħ | | Ħ | t | T | | Ħ | + | \dagger | Ħ | Ħ | 7 | 38 | |
| 50 OΠ.11 51 OΠ.12 | Охрана труда Инженерная графика | Ħ | | 2 | | | 2 | | 36 2 46 3 | | 6 | 4 | | | | | | | | | | | | 36 46 | | | 4 | | Ħ | | | | | | Ħ | | Ħ | ŧ | | | | # | | Ħ | Ħ | | 36 46 | |
| 52 OFI.13 53 OFI.148 | Безопасность жизнедеятельности | Ħ | | 2 | | | 2 | | 72 6 | 2 10 | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | # | П | | | ◨ | | | Ħ | | Ħ | Ļ | | 18 | | | | Ħ | П | | 72 | |
| 54 Off.158 | Промышленная санитария Санитарно-ветеринарная экспертиза водных биоресурсов | H | _ | 1 | | | 1 | | | 6 10 | 10 | 4 | | + | + | | 56 | 46 1 | .0 6 | 4 | + | | + | | | | Ħ | | Ħ | + | | Н | | | H | | H | 84 | 66 | 18 | 10 | 8 | + | + | H | _ | 56 | |
| 55 OП.168 | Основы органической химии Пищевые добавки и технологии продукции | 1 | | | | | 1 | | | | 8 | | | | 2 | | 85 | _ | _ | 6 | | | 2 | | | | Ħ | | Ħ | | | П | | | Ħ | | | ŧ | | | Ħ | 1 | | | Ħ | _ | 85 | |
| 56 OΠ.17в | из водных биоресурсов и аквакультуры Сырье и материалы рыбной | Н | _ | 1 | | | 1 | | _ | 10 10 | _ | 4 | | | + | | 40 | _ | .0 6 | 4 | _ | | | | _ | | Н | - | Ш | - | | Н | | | Н | | \sqcup | + | + | | Н | _ | + | 4 | Н | _ | 40 | |
| 57 ΟΠ.188 58 ΟΠ.198 | промышленности Холодильная техника | Н | | 3 | + | - | 1 3 | | | | 6 | 4 | - | + | +- | | 92 | 82 1 | .0 6 | 4 | + | + | + | | + | + | H | # | H | + | 34 | 20 | 14 | 8 6 | H | + | H | ╄ | + | | Н | + | + | + | H | | 92 34 | |
| 59 OП.208 | Техническое обеспечение производственных процессов | 4 | | | | | 4 | | 96 8 | 10 14 | 8 | 6 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | Ħ | | | | | | | | | 96 | 80 | 14 | 8 | 6 | | 2 | П | | 96 | |
| 60 ОП.21в | Документационное обеспечение управления | | | 4 | | | 4 | | 66 ! | 14 | 8 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 66 | 52 | 14 | 8 | 6 | | | | | 66 | |
| 61 * 63 NU | Профессиональный цикл | 7. | 1 | 8 | 2 | | 5 | | 2114 11 | 04 234 | 112 | 84 | | 40 | 18 | | | | | | | | | 474 | 240 | 4 28 | 26 | | | | 770 | 414 | 98 | 48 30 | | 20 | 6 | 87 | 0 450 | 84 | 36 | 28 | | 20 12 | 2 | | 2114 | |
| 65 FIM.01 | Организация и ведение технологических процессов производства пишевой | | | 3 | 1 | T | 4 | | | 30 138 | | 48 | | 20 | | | | Ť | | Ħ | Ť | Ħ | Ť | 164 | | 34 20 | 14 | | Ħ | Ť | 580 | | 82 : | 38 24 | | 20 | Ť | 21 | | | 12 | 10 | | 4 | | Ē | 960 | |
| NA. | продукции из водных биоресурсов Технология производства охлажденной и | H | + | | + | | | | + | + | | 4 | 4 | - | | | | Ŧ | + | H | + | H | | | + | + | | Ŧ | H | | | H | _ | | H | | H | Ŧ. | - | | | + | | | H | + | | _ |
| 67 MДK.01.01 | мороженой продукции из водных биоресурсов | | 2 | 3 | | | 3 | | 226 1 | 86 40 | 24 | 16 | | | | | | | | | | | | 102 | 84 1 | 18 10 | 8 | | | | 124 | 102 | 22 | 14 8 | | | | | | | | | | | | | 226 | |
| 68 МДК.01.02 | Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов | 3 | | 4 | | | 3 | | 180 1 | 42 38 | 20 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 76 | 60 | 16 | 8 8 | | | | 10 | 4 82 | 22 | 12 | 10 | | | | | 180 | |
| 69 МДК.01.03 | Технология производства копченой. | 3 | | | | | 3 | | 92 | 6 16 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 92 | 76 | 16 | 8 8 | | | | | | | | | | | | | 92 | |
| 70 MДK.01.04 | T | | | 2 | 3 | | 2 | | 170 1 | 26 44 | 18 | 6 | | 20 | | | | T | T | П | | П | | 62 | 46 1 | 16 10 | 6 | T | Ħ | | 108 | 80 | 28 | 8 | Ħ | 20 | | T | | | Ħ | | Ħ | | П | T | 170 | |
| 71 MДK* 73 УП.01.01 | | | | | | PFI | | vac | | | неп | | | | | | vac | | но | 1 | | | | var | | ноп | | | | | час | | - | ien | | | | ų2 | | | нел | | | | | | | _ |
| 74 УП* | | | | | | | | | 200 | | | | | 0 | | | nuc. | | | | | | | ~~ | | | | | | | | | 100 | | | | | | | 100 | ,max | | | | | | 200 | |
| 76 NN.01.01 | | | | | | PΠ | | | 288 | 288 | нед | | | 8 | | | час | | не | q | | | | 490 | | нед | 4 | | | | 4BC | | 180 H | јед 5 | | | | 43 | С | 108 | нед | 3 | | | | | 288 | |
| 79 ΠM.01.ЭK 80 | Промежуточная аттестация Всего часов по МДК | 4 | | | | | | | 4 668 | 138 | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | 4 | | | 4 | |
| ×1 | | - | | | | | | | _ | _ | • | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | _ |

| | 1. | | | | | | |
|-------------------------|---|--|---------------------|---------------------|------------------------|------------------------------|----------|
| 82 FIM.02 | Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных | 1 1 206 112 22 12 10 | | | 36 | 170 112 22 12 10 | 206 |
| 84 MJK.02.01 | биоресурсов Технология производства кормовой и технической продукции из водных | 4 134 112 22 12 10 | | | | 134 112 22 12 10 | 134 |
| 85 МДК* | биоресурсов | | | | | | |
| 87 YII* | | | | | | | |
| 89 ПП.02.01 90 ПП* | Производственная практика | РП час 72 72 нед 2 | час нед | час нед | час 36 нед 1 | час 36 нед 1 | 72 |
| | Промежуточная аттестация Всего часов по МДК | 134 22 | | | | | |
| ua | Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной | 1 1 1 1 306 228 38 12 6 20 4 | | | 148 96 16 10 6 | 158 132 22 2 2 20 4 | 306 |
| чь | продукции из водных биооесурсов Технология приготовления кулинарных | 3 4 3 266 228 38 12 6 20 | | | 112 96 16 10 6 | 154 132 22 2 20 | 266 |
| 97 МДК.03.01 98 МДК* | изделий из водных биоресурсов | 3 4 3 266 228 38 12 6 20 | | | 112 96 16 10 6 | 154 132 22 2 20 | 266 |
| # YП* | | | | | | | |
| # NN.03.01 # NN* | Производственная практика | РП час 36 36 нед 1 | час нед | час нед | час 36 нед 1 | час нед | 36 |
| | Промежуточная аттестация Всего часов по МДК | 4 4 4 4 | | | | 4 | 4 |
| # IIM.04 | Управление работами по производтву продукции из водных биоресурсов | 1 1 1 182 124 18 10 8 4 | | | | 182 124 18 10 8 4 | 182 |
| # MДK.04.01 | Управление структурным подразделением | 4 142 124 18 10 8 | | | | 142 124 18 10 8 | 142 |
| # МДК* | организации (предприятия) | | | | | | |
| # YП* | Производственная практика | РП час 36 36 нед 1 | час нед | час нед | час нед | час 36 нед 1 | 36 |
| # ПП* | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация Всего часов по МДК | 4 4 4 4 | | | | 4 | 4 |
| # IIM.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 1 2 316 110 20 8 12 6 | | 310 110 20 8 12 | 6 | | 316 |
| # MДK.05.01 | Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов | 2 78 68 10 4 6 | | 78 68 10 4 6 | | | 78 |
| # МДК.05.02 | | 2 52 42 10 4 6 | | 52 42 10 4 6 | | | 52 |
| # MДK* # УП.05.01 | Учебная практика | PTI 4ac 180 180 Heg 5 | час нед | час 180 нед 5 | час нед | час нед | 180 |
| # УП* | | | | | | | |
| # ПП* # ПМ.05.ЭК | Промежуточная аттестация | 3 6 6 | | | 6 | | 6 |
| # # ПМ* | Всего часов по МДК | 130 20 | | | | | |
| # | Учебная и производственная (по профилю | час 612 612 нед 17 | час нед | час 180 нед 5 | час 252 нед 7 | час 180 нед 5 | |
| # | специальности) практики Учебная практика | час 180 180 нед 5 | час нед | час 180 нед 5 | | час нед | |
| # | Концентрированная Рассредоточенная | час 180 180 нед 5 | час нед час нед | час 180 нед 5 | час нед | час нед час нед | |
| # | Производственная (по профилю специальности) практика | час 432 432 нед 12 | час нед | час нед | час 252 нед 7 | час 180 нед 5 | |
| # | Концентрированная Рассредоточенная | час 432 432 нед 12 час нед | час нед | час нед | час 252 нед 7 | час 180 нед 5 час нед | |
| # ngn | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА | Vac | час нед | час нед | час нед | час нед час 144 нед 4 | 144 |
| | (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) Государственная итоговая аттестация | | час нед | час нед | | час 216 нед 6 | |
| # | Подготовка выпускной квалификационной работы | час 108 108 нед 3 | час нед | час нед | час нед | час 108 нед 3 | 108 |
| # | Защита выпускной квалификационной работы | час 36 36 нед 1 | час нед | час нед | час нед | час 36 нед 1 | 36 |
| # | Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов | час 36 36 нед 1 час 36 36 нед 1 | час нед час нед | час нед час нед | час нед | час 36 нед 1 час 36 нед 1 | 36 36 |
| | Консультации на каждого обучающегося в у ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В | 15 4 29 2 2 31 4340 2728 606 300 266 40 34 | 960 800 152 84 68 8 | 969 629 156 70 86 4 | 991 579 152 76 56 20 8 | 1420 720 146 70 56 20 14 | 4340 |
| 27 | АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ Экзамены (без учета физ. культуры) | 13 4 29 2 2 31 4590 2728 606 300 266 40 34 | 960 800 152 84 68 8 | 969 629 156 70 86 4 | 991 579 152 76 56 20 8 | 1420 720 146 70 56 20 14 | 4540 |
| # | Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | 1 7 | 2 7 | 1 5 | 7 | |
| # | Курсовые проекты (без учета физ. культурь | | , | , | | | |
| # | Курсовые работы (без учета физ. культуры) Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ | культуры) | 2 | | 1 | 1 | |
| # | Домашние контр. раб. (без учета физ. культ | уры) | 10 | 8 | 9 | 4 | |

| Nο | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Курс | [Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК |
|----|-----------------|---|------|---|
| 1 | Экз | Комплексный экзамен | 1 | [1] ОП.03 Основы аналитической химии [1] ОП.16в Основы органической химии |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 1 | [1] ОП.17в Пищевые добавки и технологии продукции из водных биоресурсов и аквакультуры [1] ОП.18в Сырье и материалы рыбной промышленности |

| 3 Диф. зач Комплексный диф. зачет | 3 Ди | иш. зач г | | 2 | [2] | МДК.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов МДК.05.02 Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа |
|-----------------------------------|------|-----------|--|---|-----|--|
|-----------------------------------|------|-----------|--|---|-----|--|

| но | Начальное общее образование | | } | | } | <u>.</u> | | } | } | } | | } | } |
|---------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------|
| 00 | Основное общее образование | | | | | | | | | | | | |
| БД | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | |
| пд | Профильные дисциплины | | | | | | | } | | | | 1 | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | 1 | | : |] | | } | | | } | <u></u> |
| огсэ | Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл | ОК 01. | OK 02. | ОК 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | ОК 07. | OK 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. | † | <u> </u> | |
| | | 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. |
| 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. | <u> </u> | | } |
| | | 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. |
| 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. | | <u> </u> | |
| опц | Общепрофессиональный цикл | ОК 01. ПК 1.2. | ОК 02. ПК 1.3. | ОК 03. ПК 1.4. | ОК 04. ПК 1.5. | ОК 05. ПК 2.1. | ОК 06. ПК 2.2. | ОК 07. ПК 2.3. | ОК 08. ПК 2.4. | ОК 09. ПК 2.5. | ОК 10. ПК 3.1. | ОК 11. ПК 3.2. | ПК 1.1 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.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. | <u></u> | | } } |
| | | 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.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. | } | | | <u>}</u> | <u> </u> |
| | | 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.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. | ΠK 1.1. |
| ОП.04 | Физическая и коллоидная химия | ΠK 1.2. | ΠK 1.3. | ΠK 1.4. | ΠK 1.5. | ΠK 2.1. | ΠK 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ΠK 2.5. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| | The second secon | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ΠK 4.2 | ΠK 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. |
| | | | SUIK III | LIK HK | | *C 1K 115 | | | LIK UX | ILIK HU | NUK III | UK II. | 1 IK |

| ОП.05 | Основы технических знаний | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ΠK 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.06 | Информационные технологии в | 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. |
| | профессиональной деятельности | 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. | | | |
| | | 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. |
| 20.ΠC | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | 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. |
| | RAYECTIBA | 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.09 | Правовые основы 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. |
| | деятельности | 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.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 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.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 | Museus and a made use | 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. |
| 011.12 | Инженерная графика | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | | | | } | |
| ОП.13 | Forest actions, which is required. | 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. |
| 011.13 | Безопасность жизнедеятельности | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | | | | | |
| ОП.14в | Пооминиточное социторие | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.2. |
| OI 1.14B | Промышленная санитария | 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 1.2. |
| OI I'12R | биоресурсов | 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. | | | |
| ОП.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 1.2. |
| OI I.17B | водных биоресурсов и аквакультуры | 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 | Vonoglarii upga Toyullara | 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. |
| JI 1.13B | Холодильная техника | ПК 1.2. | ПК 4.2 | ПК 4.1. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 4.6. | ПК 4.7. | | | | |
| 20s | 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. |
| ОП.20в | 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. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 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. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.1. |
| ПМ.01 | технологических процессов | 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. |
| | производства пищевой продукции из водных биоресурсов | 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. | | | |
| | 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. |
| МДК.01.01 | мороженой продукции из водных биоресурсов | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 1.5. | | | • | | | | 3 | |
| | | | } | | <u>}</u> | | | `````````````````````````````````````` | <u> </u> | } | 3 | *************************************** | 3 |
| | 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. | | | | |
| | · · · · | 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 | Технология производства копченой, вяленой и 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. | • | ·}····· | | |
| | сушеной продукции из водных опоресурсов | | <u> </u> | } | | | | | | | <u> </u> | } | |
| МДК.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. |
| пдилотот | 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. | 1 | | |
| УП.01.01 | | | | | } | | | | | } | 1 | | |
| | | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.1. |
| 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 | ОК 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.02 | технологических процессов | | | ļ | | | | | | | | | |
| | 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. | | |
| | Технология производства кормовой и | OK 01. | OK 02. | OK 03. | OK 04. | OK 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | OK 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.5. |
| МДК.02.01 | 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. | | \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\ |
| | | 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. | · | | - | } | ·} | <u> </u> | <u> </u> |
| | из колных оиопеслосов | 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. |
| ИДК.03.01 | Технология приготовления кулинарных изделий | 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 биоресурсов | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 4.6. | ПК 4.7. | · | · | ·} | | · | } | |
| | <u> </u> | 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 | ΠK 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ΠK 2.4. | ПК 2.5. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ΠK 4.2 | ПК 4.1. |
| | | ПК 4.3. | ΠΚ 4.4. | ΠK 4.5. | ПК 4.6. | ΠK 4.7. | | \ | 4 | \ | 4 | | 4 |
| | _1 | 1 114 7.3. | 1 IIV 7.7. |) IIV 7.J. | 1 111 7.0. | | | .3 | | <u> </u> | | .3 | .\$ |

| ПМ.04 | Управление работами по производтву продукции из водных | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | OK 06. | OK 07. | OK 08. | ОК 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 | ОК 01. | ОК 02. | ОК 03. | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | OK 08. | ОК 09. | OK 10. | OK 11. | ПК 1.1. |
| 1114.05 | нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 1.5. | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | 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. |
| ·ідк.05.01 | Обработчик рыбы и морепродуктов | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | | | | | | | | | |
| ЧДК.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. |
| мдк.∪э.∪2 | Лаборант химического анализа | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ΠK 1.4. | ПК 1.5. | | | } | } | | } | | } |
| VE 05 01 | V. G. | 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. |
| УП.05.01 | Учебная практика | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 1.5. | | | | | | | | |
| | EDOMODO ECTREUMA EDAMOMA | 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 (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | 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. |
| | (песддиплонняя) | 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 | | | 1 | | : | 1 | } | | } | | 1 | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | |
| | Подготовка к государственным экзаменам | | | | | • | | } | | | | | |
| | Проведение государственных экзаменов | | | | | | | | | | | <u> </u> | |

| 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 продукции из водных биоресурсов |
| 5 | Метрологии, стандартизации и подтверждения качества |
| | Спортивный комплекс: |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
| | Залы: |
| 1 | Актовый зал |
| 2 | Библиотека |
| 3 | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |