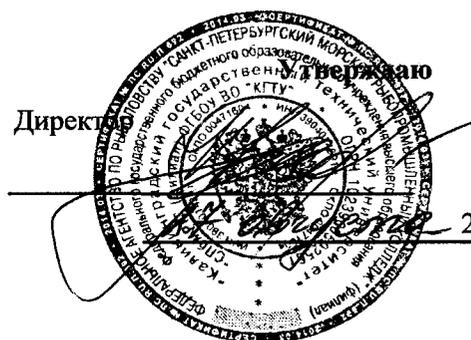


Рассмотрено и одобрено методическим советом с применением ЭО и ДОТ

Директор



С.В. Карташов

2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

"Санкт-Петербургского морского рыбопромышленного колледжа" (филиала) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет"

по специальности среднего профессионального образования

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

код и наименование специальности

по программе

базовой

подготовки

базовой или углубленной (только для СПО)

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения: **заочная**

Нормативный срок обучения: **3 года 10 месяцев**

на базе: **среднего общего образования**

Вводится в действие с 01.09.2020 г. для групп набора 2020 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельное обучение	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	4				39		9	52
II курс	4	5			34		9	52
III курс	6		6		31		9	52
IV курс	6		12	4	14	6		43
Всего	20	5	18	4	118	6	27	199

3.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (35.02.10)

Индекс	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Количество контрольных работ		Учебная нагрузка студента, час			Обязательная нагрузка при заочной форме обучения (часов)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов)											
			Всего по дисциплине	В том числе письменных	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная при очной форме	Всего	В том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс					
									Установочные занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Установочные занятия	Лабораторные и практические	Контрольные работы	Установочные занятия	Лабораторные и практические	Контрольные работы	Установочные занятия	Лабораторные и практические	Контрольные работы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
		5/21/12	32	2	4344	1248	3096	660	336	284	40	86	74	9	90	70	10	80	80	8	80	80	10
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	3/5/-	7	2	736	242	494	72	28	44	0	18	14	2	0	10	1	10	10	2	0	10	1
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	1		58	10	48	10	10	0								10		1			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	1		58	10	48	10	10	0		10		1									
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3/3/3/ДЗ	3		202	30	172	40	0	40			10	1		10	1		10	1		10	1
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	1	1	344	172	172	2	2	0		2											
ОГСЭ.05в	Русский язык и культура речи	ДЗ	1	1	74	20	54	10	6	4		6	4										
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ	-3/-	2		198	54	144	30	12	18	0	12	18	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ДЗ	1		48	16	32	8	6	2		6	2	1									
ЕН.02в	Математика	ДЗ	1		66	18	48	10	6	4		6	4	1									
ЕН.03в	Информатика	ДЗ	0		84	20	64	12	0	12		12											
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	2/13/12	23	0	3410	952	2458	558	296	222	40	56	42	5	90	60	9	70	70	6	80	70	9
ОПД.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1/11/6	16		1535	356	1179	260	158	102	0	56	42	5	54	34	7	22	10	2	26	16	4
ОПД.01	Биологические основы морского промысла	Э	1		122	32	90	18	10	8					10	8	1						
ОПД.02	Основы аналитической химии	3/Э	1		136	36	100	28	12	16		8	10		4	6	1						
ОПД.03	Микробиология, санитария и гигиена	Э	1		96	24	72	14	8	6		8	6	1									
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	0		67	16	51	10	6	4								6	4				
ОПД.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ	1		68	14	54	10	8	2					8	2	1						
ОПД.06	Правовое основы профессиональной деятельности	ДЗ	1		42	10	32	10	8	2								8	2	1			
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	1		76	16	60	12	8	4								8	4	1			
ОПД.08	Охрана труда	Эк	1		42	10	32	10	6	4					6	4	1						
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Эк	1		88	20	68	12	8	4					8	4	1						
ОПД.10в	Промышленная санитария	ДЗ	0		49	10	39	10	6	4											6	4	1
ОПД.11в	Зоология морских беспозвоночных	ДЗ	1		92	20	72	20	12	8		12	8	1									
ОПД.12в	Электротехника и электроника	ДЗ	1		68	14	54	10	6	4		6	4	1									
ОПД.13в	Основы органической химии	Эк	1		104	24	80	22	14	8		14	8	1									
ОПД.14в	Основы физической и коллоидной химии	Эк	1		46	10	36	14	8	6		8	6	1									
ОПД.15в	Сырье и материалы рыбной промышленности	ДЗ	1		124	28	96	12	8	4					8	4	1						
ОПД.16в	Биохимия сырья водного происхождения	Э	1		104	24	80	16	10	6					10	6	1						
ОПД.17в	Техническое обеспечение производных процессов	ДЗ	1		120	28	92	12	8	4											8	4	1
ОПД.18в	Холодильная техника	ДЗ	1		42	10	32	10	6	4											6	4	1
ОПД.19в	Документационное обеспечение управления	ДЗ	1		49	10	39	10	6	4											6	4	1

ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	9/2/6	7		1875	596	1279	298	138	120	40	0	0	0	36	26	2	48	60	4	54	54	5	
ПМ.01 ПП 8 нед	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	5/2/2	5		1181	390	791	198	90	88	20	0	0	0	24	18	1	38	54	3	28	16	2	
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	3/3/3/КЭ	1		360	120	240	62	36	26					12	10		10	8	1	14	8	1	
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	3/Д3/КЭ	1		251	80	171	38	22	16								8	8		14	8	1	
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	3/КЭ	1		164	50	114	16	8	8								8	8	1				
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	3/Д3/КЭ	2		406	140	266	82	24	38	20				12	8	1	12	30	1				
ПМ.02 ПП 3 нед	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	1/-/1	0		142	40	102	22	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	10	2
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	3/КЭ	0		142	40	102	22	12	10											12	10	2	
ПМ.03 ПП 4 нед	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	1/-/1	1		262	86	176	38	12	6	20	0	0	0	0	0	0	10	6	1	2	20	0	
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	3/КЭ	1		262	86	176	38	12	6	20							10	6	1	2	20		
ПМ.04 ПП 3 нед	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	1/-/1	0		142	40	102	20	12	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	8	1
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	3/КЭ	0		142	40	102	20	12	8											12	8	1	
ПМ.05 УП 5 нед	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1/-/1	1		148	40	108	20	12	8	0	0	0	0	12	8	1	0	0	0	0	0	0	
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	3/КЭ	1		148	40	108	20	12	8					12	8	1							
	Консультации по всем изучаемым дисциплинам и МДК в течение года из расчета 4-х часов в год на каждого студента				300																			
УП	Учебная практика	ДЗ														180								
ПП	Производственная практика	ДЗ																	216			432		
ПДП	Преддипломная практика																						4 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																						6 нед	

		I курс	II курс	III курс	IV курс	
Государственная итоговая аттестация Подготовка к Государственному экзамену с 20 апреля по 26 апреля (1 неделя) Сдача Государственного экзамена с 27 апреля по 03 мая (1 неделя) Выполнение выпускной квалификационной работы с 01 июня по 21 июня (3 недели) Защита выпускной квалификационной работы с 22 июня по 28 июня (1 неделя)	Всего	Дисциплин и МДК	14	11	10	9
		Учебной практики		180		
		Производственной практики/ преддипломной практики			216	468/ 4 нед
		Экзаменов	3	4	0	1
		Квалификационных экзаменов	0	1	0	4
		Курсовых проектов	0	0	1	1
		Дифференцированных зачетов	9	2	4	5
		Зачетов	1	4	5	2
		Контрольных работ	10	10	10	9

Перечень компетенций согласно ФГОС СПО

Общие компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

- ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
- ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
- ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
- ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
- ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
- ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
- ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
- ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
- ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
- ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
- ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Распределение компетенций

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции									
		ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ										
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.02	История	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК2	ОК3	ОК6	ОК10						
ОГСЭ.05в	Русский язык и культура речи	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10

ЕН.00		МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ									
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ЕН.02в	Математика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ЕН.03в	Информатика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
		ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
ОПД.00		ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ									
ОПД.01	Биологические основы морского промысла	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.02	Основы аналитической химии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.03	Микробиология, санитария и гигиена	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.08	Охрана труда	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.10в	Инженерная графика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.11в	Механика	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.12в	Электротехника и электроника	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				

ОПД.13в	Основы органической химии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.14в	Основы физической и коллоидной химии	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.15в	Сырье и материалы рыбной промышленности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.16в	Биохимия сырья водного происхождения	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5
ОПД.17в	Автоматизация технологических процессов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.18в	Холодильная техника	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК2.1	ПК2.2	ПК3.1	ПК3.2				
ОПД.19в	Документационное обеспечение управления	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5					
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ										
ПМ.01	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов										
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованой, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5					
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов										
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК2.9	ПК2.10
ПМ.03	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов										
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5					
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5					
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,										
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5					
УП, ПП	Учебная практика, Практика по профилю специальности	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК1.5	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5
		ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

N	Наименование
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	промысловой 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 препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актальный зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план
"Санкт-Петербургского морского рыбопромышленного колледжа" (филиал) ФГБОУ ВО "КГТУ"
разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 459 от 07 мая 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции регистрационный № 32989 от 07 июля 2014 г.

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

код и наименование специальности

Положения о "Санкт-Петербургском морском рыбопромышленном колледже" (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет", утвержденного Ректором университета приказом от 24.02.2016 г.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291;

Организация образовательного процесса:

- * начало учебного года в группах - 1 сентября, окончание учебного года на всех курсах - 28 июня;
- * общая продолжительность лабораторно-экзаменационной сессии в учебном году устанавливается на 1-м и 2-м курсах - не более 30 календарных дней, на последующих курсах - не более 40 календарных дней, включая дни отдыха студента и сдачи экзаменов.
- * продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не должна, как правило, превышать 8 часов в день.
- * максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов;
- * контрольные работы, установленные учебным планом, выполняются как домашние самостоятельно студентами;
- * предусмотрено выполнение двух курсовых работ по междисциплинарным курсам: "Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов" и "Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов".
- * программа дисциплины "Физическая культура" реализуется студентами самостоятельно, для контроля ее выполнения планируется проведение итоговой письменной классной работы;

* консультации по всем изучаемым дисциплинам и междисциплинарным курсам планируются из расчета 4-х часов в год на каждого студента и используются для проведения индивидуальных и групповых консультаций;

* при реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и производственная практика проводятся на предприятиях по обработке водных биоресурсов концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики - на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики - квалификационный экзамен, по результатам которого присваивается квалификация по рабочей профессии: Обработчик рыбы и морепродуктов. Аттестация по преддипломной практике - на основании предоставленного отчета и характеристики - зачет.

* Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освободиться от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок.

* для лиц, имеющих профессиональное образование или стаж практической работы по профилю специальности, а также родственной ей, продолжительность обучения может быть сокращена по отношению к нормативному сроку обучения по заочной форме при обязательном выполнении государственных требований. В этом случае колледж разрабатывает индивидуальные учебные планы как для отдельных студентов, так и для всей учебной группы.

Формирование вариативной части ППССЗ

В соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации, в рабочий план за счет вариативной части введены дисциплины, имеющие отраслевую направленность и направленные на расширение и углубление подготовки выпускников.

Формы проведения промежуточной аттестации

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, квалификационный экзамен.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Колледжем вводится дополнительно государственный экзамен. На подготовку к государственному экзамену отводится 1 неделя, на сдачу государственного экзамена - 1 неделя, на подготовку ВКР - 3 недели, на защиту ВКР - 1 неделя.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе

И.о.начальника технологического отделения

Председатель ПЦК общеобразовательных дисциплин и физической культуры

Председатель ПЦК социально-экономических дисциплин и английского языка

Председатель ПЦК технологических дисциплин



С.Г. Выжимова
Д.А. Жачкин
А.П. Смолев
Л.И. Жерибор
Л.И. Антипов