

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Левков Сергей Андреевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2024 12:11:37  
Уникальный программный ключ:  
0ес963521срвс668385фв9с27с7d4с75с8837081

Федеральное Агентство по рыболовству

Утверждаю

Ректор  
С.А. Левков

31.01.2024



Ученым советом ФГБОУ ВО "КамчатГТУ"  
Протокол № 5 от 31.01.2024

# 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*

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения образования по ОП

3г 6м

год начала подготовки по УП

2024

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 биоресурсов;
организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

### 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																																																								
III																																																								
IV																																																								

- Обозначения:**
- Самостоятельное изучение
  - 0 Учебная практика
  - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - :: Лабораторно-экзаменационная сессия
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - III Государственная итоговая аттестация
  - = Каникулы
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - \* Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия			Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	
		нед.	нед.	ауд.,ч.		атт.,ч.	час.	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)				Подготовка
		нед.	нед.	ауд.,ч.	атт.,ч.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	39 2/3	4 1/3	160	12	607						8	52	12	
II	30 1/2	4 1/3	160	6	1257	8	1 1/6				8	52	12	
III	26 1/6	5 5/6	160	16	1475		14				6	52	12	
IV	3 1/6	5 5/6	160	16	1125			4		6	2	21	12	
<b>Всего</b>	<b>99 1/2</b>	<b>20 1/3</b>	<b>640</b>	<b>50</b>	<b>4464</b>	<b>8</b>	<b>15 1/6</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>24</b>	<b>177</b>		





**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	▼	□	□
				[2]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	□	
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	□	□
				[3]	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	▼	□	
				[3]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	□	
				[3]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	▼	□	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)	▼	□	□
				[3]	МДК.04.02 Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения	▼	□	
4	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	□	□
				[4]	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	▼	□	
				[4]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	▼	□	
				[4]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	□	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП..01.01 Учебная практика	▼	□	□
				[3]	ПП..01.0.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	□
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	
				[4]	ПП.04.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	
9	Зач	Комплексный зачет	2	[2]	ОГСЭ.01 Основы философии	▼	□	□
				[2]	ОГСЭ.02 История	▼	□	
10	Зач	Комплексный зачет	2	[2]	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и финансовой грамотности	▼	□	□
				[2]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	▼	□	

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>						
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06.											
ОГСЭ.02	История	ОК 06.											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 04.	ОК 09.										
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.											
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 05.											
ОГСЭ.06	Психология общения	ОК 03.	ОК 04.										
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 07.</b>									
ЕН.03	Экологические основы природопользования	ОК 07.											
ЕН.01	Математика	ОК 01.	ОК 02.										
ЕН.02	Информатика	ОК 02.											
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 1.5.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>						
ОП.01	Биологические основы морского промысла	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.4.	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.02	Основы аналитической химии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.4.	ПК 2.4.	ПК 3.4.						
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ОК 02.	ПК 1.4.	ПК 2.4.	ПК 3.4.								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 06.										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга и финансовой грамотности	ОК 03.	ОК 07.										
ОП.08	Охрана труда	ОК 07.											
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.											
ОП.10	Общая химия	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	ОК 01.	ОК 02.										
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.6.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 1.5.</b>	<b>ПК 1.7.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>
		<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 4.7.</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 1.5.</b>
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	
МДК.01.03	Технология производства копченной, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	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 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	
ПП.01.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>		
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.		
ПП.02.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.		
<b>ПМ.03</b>	<b>Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>
		<b>ПК 3.5.</b>											
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
ПП.03.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>
		<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 4.7.</b>										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия): Управление структурным подразделением организации (предприятия)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.7.		
МДК.04.02	Управление структурным подразделением организации (предприятия): финансово-экономическая деятельность структурного подразделения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	
ПП.04.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
		ПК 4.6.	ПК 4.7.										
<b>МДК.01.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.6</b>	<b>ПК 1.7.</b>			
МДК.01.05.01.05	Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
УП.01.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
ПП.01.0.02	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.6</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 1.5.</b>	<b>ПК 1.7.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.6.</b>	<b>ПК 4.7.</b>			
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.1.	ПК 1.2.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 1.7.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
	<i>Подготовка дипломной работы</i>	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 1.7.	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.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	<i>Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.6.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 1.7.	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.	ПК 4.6.	ПК 4.7.			
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 01.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	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 4.7.	
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												



**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	спортивная площадка.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.




## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>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 федеральными государственными образовательными стандартами: среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 "Обработка водных биоресурсов", утвержденного приказом Министерством просвещения Российской Федерации №443 от 13.07.2021 г. (в действующей редакции).</p>		
<p>2. Учебный план составлен с учетом регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, готовности к видам профессиональной 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 и выполнять работы по профессии обработчик рыбы и морепродуктов</p>		
<p>3. Вариативная часть реализована углубление подготовки с учетом региональных особенностей производства на увеличение объема по дисциплинам: Правовые основы профессиональной деятельности - 10 часов, Общая химия - 60 часов и по профессиональным модулям: ПМ. 01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов - 1042 часа; ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов - 50 часов; ПМ.04 - Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов - 47 часов.</p>		
<p>4. По заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные установочные занятия, лабораторные работы и практические занятия, курсовые работы (проекты), промежуточная аттестация, консультации, практическая подготовка, государственная итоговая аттестация.</p>		
<p>5. Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов не превышает 160 часов в год, включая в себя все виды аудиторной нагрузки.</p>		
<p>6. Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовые работы (проекты), промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха. Сессия проводится один раз в год в сроки установленные рабочим учебным планом.</p>		
<p>7. В учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа по данной дисциплине реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется выполнение домашней письменной контрольной работы. Учебная и производственная практики в составе практической подготовки реализуются студентом самостоятельно. Учебная и производственная практика в рамках реализации практической подготовки в количестве 27 недель реализуются студентом самостоятельно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.</p>		
<p>8. Консультации планируются в объеме 4 часа на одного обучающегося в год.</p>		
<p>9. Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.</p>		
<p>10. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, обязательные итоговые контрольные работы. Количество домашних контрольных работ не превышает 10 в год. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов -10 (без учета по физической культуре).</p>		
<p>11. Реализуется четырехбальная система оценки знаний: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), хачетная система: зачтено, незачтено.</p>		
<p>12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.</p>		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по УР		Н.С. Салтанова
Начальник УМУ		Н.К. Кириенко
Директор колледжа		О.В. Жижкина

## 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 федеральными государственными образовательными стандартами: среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 "Обработка водных биоресурсов", утвержденного приказом Министерством просвещения Российской Федерации №443 от 13.07.2021 г. (в действующей редакции).
2. Учебный план составлен с учетом регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, готовности к видам профессиональной 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 и выполнять работы по профессии обработчик рыбы и морепродуктов
3. Вариативная часть реализована углубление подготовки с учетом региональных особенностей производства на увеличение объема по дисциплинам: Правовые основы профессиональной деятельности - 10 часов, Общая химия - 60 часов и по профессиональным модулям: ПМ. 01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов - 1042 часа; ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов - 50 часов; ПМ.04 - Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов - 47 часов.
4. По заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные установочные занятия, лабораторные работы и практические занятия, курсовые работы (проекты), промежуточная аттестация, консультации, практическая подготовка, государственная итоговая аттестация.
5. Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов не превышает 160 часов в год, включая в себя все виды аудиторной нагрузки.
6. Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовые работы (проекты), промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха. Сессия проводится один раз в год в сроки установленные рабочим учебным планом.
7. В учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа по данной дисциплине реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется выполнение домашней письменной контрольной работы. Учебная и производственная практики в составе практической подготовки реализуются студентом самостоятельно. Учебная и производственная практика в рамках реализации практической подготовки в количестве 27 недель реализуются студентом самостоятельно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.
8. Консультации планируются в объеме 4 часа на одного обучающегося в год.
9. Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
10. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, обязательные итоговые контрольные работы. Количество домашних контрольных работ не превышает 10 в год. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов -10 (без учета по физической культуре).
11. Реализуется четырехбалльная система оценки знаний: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), хачетная система: зачтено, незачтено.
12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

### Согласовано

Проректор по УНР		Н.С. Салтанова
Начальник УМУ		Н.К. Кириенко
Директор колледжа		О.В. Жижикина