

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2024 12:11:21
Уникальный программный ключ:
0ec96352bebea6f8385fb9c27c7d4c35a083708b

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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

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.

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	УП.01 Русский язык	▼	□	□
				[2]	УП.02 Литература	▼	□	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.08 Обществознание	▼	□	□
				[1]	УП.07 История	▼	□	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.07 История	▼	□	□
				[2]	УП.08 Обществознание	▼	□	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	□
				[4]	УП.01.01 Учебная практика	▼	□	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	▼	□	□
				[6]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	□	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия)	▼	□	□
				[6]	МДК.04.02 Финансово-экономическая деятельность структурного подразделения	▼	□	
7	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	□	□
				[7]	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	▼	□	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	▼	□	□
				[8]	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	▼	□	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	□
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	
10	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	▼	□	□
				[4]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	□	
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	□
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	▼	□	
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	▼	□	□
				[7]	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	▼	□	
				[7]	МДК.03.01 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	▼	□	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
УП	Учебные предметы												
УП.01	Русский язык												
УП.02	Литература												
УП.03	Иностранный язык												
УП.04	Информатика												
УП.05	Биология												
УП.06	Физика												
УП.07	История												
УП.08	Обществознание												
УП.09	География												
УП.10	Физическая культура												
УП.11	Основы безопасности жизнедеятельности												
УП.12	Индивидуальный проект												
УП	Учебные предметы												
УП.13	Химия												
УП.14	Математика												
УППОО	Учебные предметы предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.						
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.										
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.									
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 07.											
ЕН.02	Математика	ОК 01.	ОК 02.										
ЕН.03	Информатика	ОК 02.											
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 06. ПК 3.3.	ОК 07. ПК 3.4.	ОК 09. ПК 3.5.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.3.
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. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 09. ПК 3.5.	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.
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.								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 02.	ОК 06.										
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 06.										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга и финансовой грамотности	ОК 03.											
ОП.08	Охрана труда	ОК 07.											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.											
ОП.10	Общая химия	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	ОК 01.	ОК 02.										
ПЦ	Профессиональный цикл	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.
		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.	ПК 1.6.	ПК 1.7.					
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	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.
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.	
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 копченой, 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.
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов 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.		
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.		
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	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.
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	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.
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.
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	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.										
МДК.04.01	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	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.										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
МДК. 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.			
МДК. 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	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
ПП.01.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
	<i>Подготовка дипломной работы</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
	<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 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 4.7.	ПК 1.6	ПК 1.7.			
	<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.	

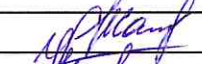
ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Камчатский государственный технический университет" разработан в соответствии с 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. и среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17.05.2012 г. (в действующих редакциях), федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной Минпросвещения России приказом от 23.11.22 г. № 1014.
2. Получение среднего общего образования в период освоения ППССЗ реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №413 от 17.05.2012 г. (в действующих редакциях) профиль: естественно-научный. Профильными дисциплинами в учебном плане являются: математика, биология. В период освоения среднего общего образования обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Выполнение индивидуального проекта обучающимися под руководством преподавателя, реализуется в пределах времени предусмотренного на данный вид самостоятельной работы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися по учебному предмету, дисциплине или междисциплинарному курсу, на выбор обучающегося.
3. 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
4. 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.
5. Организация учебного процесса и режим занятий: - продолжительность учебной недели - шестидневная; - учебные занятия по 45 минут группируются парами; - максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий и практики по освоению ППССЗ; - максимальный объем учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.
6. Учебная деятельность предусматривает учебные занятия, самостоятельную работу, практику и другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.
7. Выполнение курсового проекта, курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по модулю или дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
8. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, комплексные экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, обязательные итоговые контрольные работы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов и зачетов -10 (без учета по физической культуре). Текущий контроль: контроль выполнения домашних заданий, защита практических и лабораторных работ, тестирование с использованием оценочных средств разработанных преподавателями и другие виды работы.
9. В период обучения предусмотрены каникулы, не менее 10 недель в год, из них не менее 2 недель в зимний период.
10. Учебная и производственная практики в рамках реализации практической подготовки в количестве 27 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.
11. Государственная итоговая аттестация проводится 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