

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Буряк Лилиана Георгиевна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.07.2024 13:26:53  
Уникальный программный ключ:  
09ca00e330a92db0da80d03297824e0dfd209960

Министерство образования Камчатского края

Утверждаю



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
КГПОАУ "Камчатский политехнический техникум"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

35.02.10

Обработка водных биоресурсов

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Заочная (Ускор. обуч.)

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 459











## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
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.

**СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Содержание
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									
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>										
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>										
<b>ОУП</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>										
ОУП.01	Русский язык										
ОУП.02	Литература										
ОУП.03	Иностранный язык										
ОУП.04	Математика										
ОУП.05	История										
ОУП.06	Физическая культура										
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности										
ОУП.08	Астрономия										
ОУП	* Индивидуальный проект (не является предметом)										
<b>ОПВ</b>	<b>Предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>										
ОПВ.01	Родная литература										
ОПВ.02	Химия										
ОПВ.03	Информатика										
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>										
ДУП.01	Естественные науки / Основы биофизики										
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>										
ОГСЭ.01	Основы философии										
ОГСЭ.02	История										
ОГСЭ.03	Иностранный язык										
ОГСЭ.04	Физическая культура										
ОГСЭ.06	Основы общественных и социально-экономических наук / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Психология личности и профессиональное самоопределение										
ОГСЭ.06	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности										
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>										
ЕН.01	Экологические основы природопользования										
ЕН.02	Математика										
ЕН.03	Информатика										
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>										
ОП.01	Биологические основы морского промысла										
ОП.02	Основы аналитической химии										
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена										
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности										
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества										
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности										

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга										
ОП.08	Охрана труда										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности										
ОП.10	Биохимия сырья водного происхождения										
ОП.11	Сырьё и материалы рыбной промышленности										
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>										
<b>ПМ.01</b>	<b>Производство пищевой продукции из водных биоресурсов</b>										
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов										
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов										
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов										
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов										
УП.01.01	Учебная практика										
УП.01.02	Учебная практика										
УП.01.03	Учебная практика										
УП.01.04	Учебная практика										
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)										
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>										
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов										
УП.02.01	Учебная практика										
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)										
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>										
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов										
УП.03.01	Учебная практика										
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)										
<b>ПМ.04</b>	<b>Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</b>										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации										
УП.04.01	Учебная практика										
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)										
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих</b>										
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии Обработчик рыбы и морепродуктов										

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
УП.05.01	Учебная практика												
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)												

**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	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>1. Настоящий учебный план ОПОП разработан на основе ФГОС по специальности СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №459 от 07.05.2014 г., устава, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО, положения об учебной и производственной практике студентов, освоивших основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 г. № 673.</p>		
<p>2. Общеобразовательный цикл ОПОП СПО сформирован в соответствии с разъяснениями по реализации ФГОС СПО в пределах ОПОП НПО и СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО. Сроки получения СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация Обработчик рыбы и морепродуктов 15341 на базе основного общего образования по заочной форме обучения 4 года 3 месяца; срок обучения по индивидуальному графику на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования по заочной форме обучения 3 года 10 месяцев; срок обучения по индивидуальному графику на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев;</p>		
<p>3. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности: Обработка водных биоресурсов.</p>		
<p>4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.</p>		
<p>5. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулю ПМ 1 ПМ 2. Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.</p>		
<p>6. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определены Положением о проведении консультаций студентов в КГАОУ СПО "Камчатский политехнический техникум"</p>		
<p>7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре).</p>		
<p>8. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.</p>		
<p>9. Производственная практика в количестве 44 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.</p>		
<p>10. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломного проекта.</p>		
<p>11. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломного проекта. Тематика дипломного проекта соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>		
<p>12. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятдневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.</p>		
<p>Из вариативной части 1404 часа распределены на: Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 114 часов введена адаптивная дисциплина Основы общественных и социально-экономических наук / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Психология личности и профессиональное самоопределение - 48 часов и Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности - 48 часов; «Математический и общий естественнонаучный цикл» - 168 часов. (Введены дисциплины: Математика, Информатика). ОП.00 - «Общепрофессиональные дисциплины» - 315 часов. (Введены дисциплины: Основы органической химии, Основы физической и коллоидной химии, Биохимия сырья водного происхождения, Документационное обеспечение управления, Сырьё и материалы рыбной промышленности. ПМ.00 - «Профессиональные модули» - 807 часов" Производственная практика (по профилю специальности - 504 часа.</p>		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора по учебной работе		Якименко Маргарита Александровна
Заведующий заочным отделением		Тютюнникова Елена Николаевна

**КОНСУЛЬТАЦИИ**

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры								Всего	ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	ИтогК	ДомК	Другие		
	Факт										
К.ОУП.01	Русский язык	1						1			
К.ОУП.02	Литература			1				1			
К.ОУП.03	Иностранный язык			1				1			
К.ОУП.04	Математика	1						1			
К.ОУП.05	История			1				1			
К.ОУП.06	Физическая культура			1				1			
К.ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			1				1			
К.ОУП.08	Астрономия			1				1			
К.ОУП	* Индивидуальный проект (не является предметом)			1							
К.ОПВ.01	Родная литература			1							
К.ОПВ.02	Химия	1		1				1			
К.ОПВ.03	Информатика			1				1			
К.ДУП.01	Естественные науки / Основы биофизики			1							
К.ОГСЭ.01	Основы философии			2							
К.ОГСЭ.02	История			2							
К.ОГСЭ.03	Иностранный язык			4			23				
К.ОГСЭ.04	Физическая культура							2			
К.ОГСЭ.06	Основы общественных и социально-экономических наук / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Психология личности и профессиональное самоопределение			2							
К.ОГСЭ.06	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности										
К.ЕН.01	Экологические основы природопользования			2							
К.ЕН.02	Математика			2							
К.ЕН.03	Информатика			2							
К.ОП.01	Биологические основы морского промысла	2									
К.ОП.02	Основы аналитической химии			2							
К.ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена	2						2			
К.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4							
К.ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			3							
К.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4							
К.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			2							
К.ОП.08	Охрана труда			4							
К.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2							
К.ОП.10	Биохимия сырья водного происхождения	3						3			
К.ОП.11	Сырьё и материалы рыбной промышленности	3						3			
К.ППД	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)										
ПМ.01	Производство пищевой продукции из водных биоресурсов										
К.МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	3									

**КОНСУЛЬТАЦИИ**

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры								Всего	ЦК	
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	ИтогК	ДомК	Другие			
К.МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	3								2		
К.МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	3				3						
К.МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	4										
К.УП.01.01	Учебная практика		2									
К.УП.01.02	Учебная практика		2									
К.УП.01.03	Учебная практика		3									
К.УП.01.04	Учебная практика		3									
К.ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)											
К.ПМ.01	<i>Экзамен квалификационный</i>											
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов											
К.МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	4				4						
К.УП.02.01	Учебная практика		4									
К.ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3									
К.ПМ.02	<i>Экзамен квалификационный</i>											
ПМ.03	Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов											
К.МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	4										
К.УП.03.01	Учебная практика											
К.ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3									
К.ПМ.03	<i>Экзамен квалификационный</i>											
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов											
К.МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации			4								
К.УП.04.01	Учебная практика		4									
К.ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)											
К.ПМ.04	<i>Экзамен квалификационный</i>											
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих											
К.МДК.05.01	Выполнение работ по профессии Обработчик рыбы и морепродуктов			2								
К.УП.05.01	Учебная практика											
К.ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2									
К.ПМ.05	<i>Экзамен квалификационный</i>											
К.	Подготовка выпускной квалификационной работы											

**КОНСУЛЬТАЦИИ**

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры								Всего	ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	ИтогК	ДомК	Другие		
К.	Защита выпускной квалификационной работы										
К.	Подготовка к государственным экзаменам										
К.	Проведение государственных экзаменов										