

СОГЛАСОВАНО
(РАБОТОДАТЕЛЬ)

Рассмотрено и одобрено
На методическом Совете
Протокол № 1
«28» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.Г.Лосяков
«28» августа 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования
по специальности **35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

По программе: базовой подготовки специалистов среднего звена

Профиль получаемого профессионального образования:

естественно-научный

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

Квалификация по рабочей профессии:

ОКПДТР 15341 "Обработчик рыбы"-2 разряда

ФГОС: 2021 г. (утв.приказом Министерства Просвещения РФ)
от 13.07.2021 № 443

Квалификация : техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год и 10 месяцев

на базе: среднего общего образования

Год начала подготовки: **2024 г.**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика		ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				по профилю специальности	преддипломная			
1	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	32	1152	17	612	15	540	1	4	4			11	52
2 курс	25	900	12	432	13	468	2	0	4	4	6	2	43
Итого	57	2052	29	1044	28	1008	3	4	8	4	6	13	95

ОП.10	Охрана труда	4*			42		42	22	20			2	16				42
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	4*			66		66	40	26							32	34
ОП.12в	Основы органической химии			2	84		84	50	34					50	34		
ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР			2	60		60	54	6					34	26		
ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности			2	58		58	26	32					58			
ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4	42		42	22	20								42
ОП.16в	Основы бережливого производства			4	38		38	28	10								38
ПМ.00	Профессиональный цикл				668	0	1309	376	252	40		22	104	60	212	200	196
ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов				406	0	508	228	158	20		8	28	60	100	124	122
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	3*			116		116	68	48			2	10	30	38	48	
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов				128		128	100	28			2	10	30	62	36	
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов			4	98		98	40	58							40	58
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов			4	64		44	20	24	20							64
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)						72										
Эм.01	Экзамен по модулю	4										4	8				
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов				36	0	36	18	18	0	0	4	8	0	36	0	0
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов			6	36		36	18	18						36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)						72										
Эм.02	Экзамен по модулю	4										4	8				
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов				74	0	54	30	24	20	0	6	42	0	0	0	74

МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	4			74		54	30	24	20		2	34				74	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)					72												
Эм.03	Экзамен по модулю	4										4	8					
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов				76	0	76	50	26	0	0	2	16	0	0	76	0	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)		4		76		76	50	26							76		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)					72												
Эм.04	Экзамен по модулю	4										2	16					
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				76	0	76	50	26	0	0	2	10	0	76	0	0	
МДК.05.01	Обучение по профессии ОКПР 15341 "Обработчик рыбы"		2		76		76	50	26						76			
УП.05	Учебная практика					144												
КВ.Э.05	Квалификационный экзамен	3										2	10					
Всего					2160		2801	1047	1075	40	0	30	150	578	610	458	514	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)					144												
ГИА	Государственная итоговая аттестация					216												
Объем образовательной программы 2160+432+144+216=2952													I курс		II курс			
Консультации по всем изучаемым дисциплинам и МДК в течение года из расчета 4-х часов в год на каждого студента													Дисциплины и МДК		13	14	13	12
													Учебная практика			144		
													Производственная практика (по профилю специальности)			144	144	
													Производственная практика (преддипломная)					144
													Экзамен			3	3	4
													Дифференцированные зачеты			9	3	8

Комплексный вид контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля]	Наименование дисциплины/МДК/УП/ПП
1	Эк	Комплексный экзамен	2	[2]	Биологические основы морского промысла
				[2]	Основы аналитической химии
2	Эк	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов
				[3]	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
3	Эк	Комплексный экзамен	4	[4]	Охрана труда
				[4]	Безопасность жизнедеятельности

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО
35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

№	Наименование
1	<p><u>Кабинеты:</u> Социально-экономических дисциплин Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Технологии обработки водных биоресурсов Инженерной графики Экологических основ природопользования Безопасности жизнедеятельности и охране труда</p>
2	<p><u>Лаборатории:</u> Промысловой ихтиологии Аналитической химии Микробиологии, санитарии и гигиены Метрологии, стандартизации и подтверждения качества Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов</p>
3	<p><u>Спортивный комплекс:</u> Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</p>
4	<p><u>Залы:</u> Библиотека Читальный зал с выходом в сеть Интернет Актный зал</p>

5. Пояснительная записка

5.1. Общие положения

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.07.2021 № 443, зарегистрирован Министерством юстиции (регистрационный № 64678 от 18.08.2021 г.) по специальности **35.02.10 Обработка водных биоресурсов**, Положения о "Санкт-Петербургском морском рыбопромышленном колледже" (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Калининградский государственный технический университет", утвержденного ректором Университета 24 февраля 2016 года, Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390.

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями);
 - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 24.08.2022 г. № 762);
 - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 05 августа 2020 г. № 390);
 - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 800 от 08 ноября 2021 г.);
 - Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013г. № 968 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 14.05.2014 №518);
 - Приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413", Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401)

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план организует учебный процесс с продолжительностью занятий по 45 минут. Учебный план предназначен для реализации в рамках 5-ти дневной учебной недели.

Начало учебного года 1 сентября, окончание- в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий; занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения

При проведении практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам с использованием приборов, оборудования и инструментов возможно деление групп на подгруппы на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Деление на подгруппы осуществляется при изучении иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, физической культуры и других учебных дисциплин в соответствии с Распоряжением Комитета по образованию «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы на 2017 - 2018 учебный год» № 931-Р от 20.03.2017 г.

При реализации ППССЗ колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Общее каникулярное время составляет 13 недель: 11 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 2 недели приходится на зимний период.

Предусмотрено выполнение обучающимися двух курсовых работ по междисциплинарным курсам: "Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов" и "Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов".

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий. Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает освоение основ военной службы (для юношей) в объеме не менее 48 академических часов от общего объема времени, отведенного на изучение дисциплины. Для подгруппы девушек объем академических часов, предусмотренных на изучение основ военной службы, может быть использован на освоение основ медицинских знаний.

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования (приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259) и Инструктивно-методическим письмом Минпросвещения России от 20 июля 2020 года № 05-772, Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 ;№ 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"

В соответствии с потребностями работодателей в учебный план введены дисциплины, имеющую отраслевую направленность с целью углубления подготовки выпускников общим объемом 1128 академических часов.

В учебные циклы образовательной программы включена промежуточная аттестация обучающихся. Распределение часов консультаций осуществляется с учетом номенклатуры общеобразовательных дисциплин, выносимых на промежуточную аттестацию.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

5.4 Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника.

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

5.5 Формирование вариативной части

Часы вариативной части распределяются следующим образом: 12 академических часов на увеличение часов промежуточной аттестации, 36 академических часов (1 неделя) - на увеличение продолжительности учебной и производственной практики, оставшиеся часы распределяются на увеличение часов дисциплин профессионального цикла.

5.6 Виды практик

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки концентрировано в несколько периодов. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Аттестация по учебной практики (при представлении отчета и характеристики) - квалификационный экзамен, по результатам которого присваивается квалификация по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов", по производственной практике по профилю специальности (при представлении отчета и характеристики) - квалификационный экзамен, по преддипломной практике- дифференцированный зачет.

5.7 Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. На промежуточную аттестацию выделены 7 недель:

Промежуточная аттестация по УД, МДК и практикам проводится в счет часов, отведенных на дисциплину, МДК или практику.

В соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 20.20.2013 № 1185 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ),
- экзамен (Э), в т.ч. экзамен по модулю (квалификационный экзамен),

Содержание и порядок проведения промежуточной аттестации в той или иной форме определяется образовательным учреждением на основании положения о промежуточной аттестации.

5.8 Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, Локальным актом ПОУ. На подготовку к демонстрационному экзамену отводится 1 неделя, на сдачу - 1 неделя, на подготовку дипломного проекта (работы) - 3 недели, на защиту - 1 неделя.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР и Р

Начальник УМЧ

Начальник отделения береговых специальностей

Председатель ПЦК "Рыбоводство, обработка водных биоресурсов и промышленное рыболовство"

Председатель ПЦК общеобразовательных дисциплин

Л.В. Ибрагимова

Т.В. Рыбченкова

В.В. Володина

В.В. Володина

Л.А. Никульча

6. Общие и профессиональные компетенции по дисциплинам

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ЕН.03	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.02	Основы аналитической химии
ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
ОП.04	Физическая и коллоидная химия
ОП.05	Основы технических знаний
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12в	Основы органической химии
ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.16в	Основы бережливого производства
ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
УП.05.01	Учебная практика
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ЕН.03	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.02	Основы аналитической химии
ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
ОП.04	Физическая и коллоидная химия
ОП.05	Основы технических знаний
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12в	Основы органической химии
ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности

	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 03.		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 04.		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика

	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов

	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ОК 09.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности

	ОГСЭ.05	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ПК 1.1.		Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика

ПК 1.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ЕН.03	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.02	Основы аналитической химии
ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
ОП.04	Физическая и коллоидная химия
ОП.05	Основы технических знаний
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12в	Основы органической химии
ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.16в	Основы бережливого производства
ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
УП.05.01	Учебная практика
ПК 1.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ЕН.03	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.02	Основы аналитической химии
ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
ОП.04	Физическая и коллоидная химия
ОП.05	Основы технических знаний
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12в	Основы органической химии
ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.16в	Основы бережливого производства
ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
УП.05.01	Учебная практика
ПК 1.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ЕН.03	Экологические основы природопользования
ОП.01	Биологические основы морского промысла
ОП.02	Основы аналитической химии
ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
ОП.04	Физическая и коллоидная химия

	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	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
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии Обработчик рыбы и морепродуктов
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ПК 1.5.		Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.03	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.05.02	Выполнение работ по рабочей профессии Лаборант химического анализа
	УП.05.01	Учебная практика
ПК 2.1.		Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 2.2.		Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика

	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 2.3.		Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.03	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 2.4.		Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.03	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов

	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 2.5.		Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.03	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.1.		Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2.		Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.03	Биохимия сырья водного происхождения
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12в	Основы органической химии

	ОП.13в	Пищевые добавки и технологии продукции из ВБР
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ОП.15в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.16в	Основы бережливого производства
	ОП.17в	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.		Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4.		Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5.		Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена

	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.2		Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1.		Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.115в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.3.		Организовывать работу трудового коллектива;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.115в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда

	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.4.		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.115в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.5.		Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.115в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.6.		Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.115в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

	МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.7.		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Информатика
	ЕН.03	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Биологические основы морского промысла
	ОП.02	Основы аналитической химии
	ОП.04	Физическая и коллоидная химия
	ОП.05	Основы технических знаний
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.115в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.12в	Основы органической химии
	ОП.14в	Сырье и материалы рыбной промышленности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика