

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Ректор

Волкогон Владимир Алексеевич

Рассмотрено и одобрено  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 2 от 17.01.2023

19.01.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет" "Балтийская государственная академия рыбопромышленного флота" Калининградский морской рыбопромышленный колледж

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      Очная      Срок получения СПО по ППССЗ      3г 10м      год начала подготовки по УП      2021

профиль получаемого профессионального образования      Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС      от 07.05.2014      № 459







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОУД.12 Информатика
				[1] ОУД.09 Математика
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] ОП.11 Химия
				[3] ОП.02 Основы аналитической химии
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОУД.01 Русский язык
				[1] ОУД.03 Литература
				[1] ОУД.04 Иностранный язык
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.05.1 Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
				[4] УП.05.01 Учебная практика
				[4] ОГСЭ.03 Иностранный язык
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
				[4] ПП.01.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОП.10 Инженерная графика
				[4] ОП.12 Основы технических знаний

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика

ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"



УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология

ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

	ОП.10	Инженерная графика
	ОП.11	Химия
	ОП.12	Основы технических знаний
	ОП.13	Введение в специальность
	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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
	УП.05.01	Учебная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8.		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	Оуд.01	Русский язык
	Оуд.02	Родной язык
	Оуд.03	Литература
	Оуд.04	Иностранный язык
	Оуд.05	Астрономия
	Оуд.06	История
	Оуд.07	Физическая культура
	Оуд.08	Основы безопасности жизнедеятельности
	Оуд.09	Математика
	Оуд.10	Химия
	Оуд.11	Биология
	Оуд.12	Информатика
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	ЕН.02	Математика
	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
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Инженерная графика
	ОП.11	Химия
	ОП.12	Основы технических знаний
	ОП.13	Введение в специальность
	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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
	ПП.04.01	Производственная практика

МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Математика
ОУД.10	Химия

ОУД.11	Биология
ОУД.12	Информатика
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Математика
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Химия
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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 производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.13	Введение в специальность
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Химия
ОП.13	Введение в специальность
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ЕН.01	Экологические основы природопользования

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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Химия
ОП.13	Введение в специальность
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы технических знаний
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Химия
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Химия
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Инженерная графика
ОП.13	Введение в специальность



	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.		Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	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
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Основы технических знаний
	ОП.13	Введение в специальность
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.		Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	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
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Основы технических знаний
	ОП.13	Введение в специальность
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.		Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
	ЕН.01	Экологические основы природопользования
	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
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.11	Химия
	ОП.13	Введение в специальность
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.		Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ОП.11	Химия
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Экологические основы природопользования

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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ЕН.01	Экологические основы природопользования
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
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Введение в специальность
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.1. Выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.2. Проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.3. Проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.

ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОУД	Базовые дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.01	Русский язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.02	Родной язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.03	Литература	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.04	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.05	Астрономия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.06	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.07	Физическая культура	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД	Профильные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.09	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.10	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.11	Биология	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД.12	Информатика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОУД	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 10.								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ЕН.02	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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.						
ОП.01	Биологические основы морского промысла	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							



МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.									
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.									
ПМ.02	Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.									
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.									
ПМ.03	Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.									
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.									
ПМ.04	Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.											
МДК.05.1	Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.											
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ОК 10.											
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.			

	Государственная итоговая аттестация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.			
<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.				
<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.				
<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.				
<i>Проведение государственных экзаменов</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.				

№	Наименование
	<b>КАБИНЕТЫ:</b>
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
	<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>
1	Промысловой ихтиологии
2	Аналитической химии
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов
5	Метрология, стандартизация и подтверждения качества
6	Технологического и холодильного оборудования
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>ЗАЛЫ:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал