



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

по профессии среднего профессионального образования
по профессии 43.01.04 Повар судовой

Квалификация: *повар судовой*

Форма обучения - очная
Срок получения СПО по ППКРС – 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса». разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.04 Повар судовой укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. N 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29636 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413), Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199), Устава ГБПОУ КК АТТС, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

(утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291), письма Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015), СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями на 04.03.2011г.).

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 54 академических часа в неделю, объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часа в неделю при 5- дневной учебной неделе. Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков (группировка парами).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на 1 обучающегося в год. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
письмом Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования, которая разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего и ФГОС СПО по профессии 43.01.04 «Повар судовой».

В соответствии со спецификой ОПОП СПО ППКРС, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199. Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен профиль естественнонаучный.

В соответствии с ФГОС СОО ГБПОУ КК Армавирский техникум технологии и сервиса предоставляет обучающимся возможность формирования индивидуальных учебных планов, включающих обязательные учебные предметы: учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей (на базовом или профильном уровне), в том числе интегрированные учебные предметы «Обществознание», «Экология», дополнительные учебные предметы, курсы по выбору.

В индивидуальных учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальные учебные планы обучающихся содержат 9 (10) учебных предметов и предусматривают изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

Общими для включения во все индивидуальные учебные планы являются такие учебные предметы, как:

- «Русский язык»
- «Литература»
- «Иностранный язык»
- «Математика»
- «История»

- «Физическая культура»
- «Основы безопасности жизнедеятельности»
- «Астрономия»

При этом профильные индивидуальные учебные планы содержит не менее 3(4) учебных предметов на профильном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области.

Формирование индивидуальных учебных планов обучающихся осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

Предметная область «Филология», включающая учебные предметы:

«Русский язык», «Литература», «Родной (русский) язык (базовый уровень).

«Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:

«Иностранный язык» (базовый уровень).

Предметная область «Общественные науки», включающая учебные предметы:

«История» (базовый уровень).

«География» (базовый уровень)

«Обществознание» (базовый уровень).

Предметная область «Математика и информатика», включающая учебные предметы:

«Математика» (базовый уровень)

«Информатика» (профильный уровень).

Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:

«Физика» (базовый уровень)

«Химия» (профильный уровень)

«Биология» (профильный уровень).

Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», включающая учебные предметы:

«Физическая культура» (базовый уровень)

«Основы безопасности жизнедеятельности» (базовый уровень).

В индивидуальные учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением.

Таким образом, на основании выбора профиля обучения: естественнонаучный, определен набор предметов на углубленном уровне: информатика, химия, биология.

В индивидуальных учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов:

- индивидуальный проект по русскому языку
- индивидуальный проект по литературе
- индивидуальный проект по истории
- индивидуальный проект по географии
- индивидуальный проект по основам финансовой грамотности
- индивидуальный проект по основам предпринимательской деятельности
- индивидуальный проект по кубановедению
- индивидуальный проект по информатике
- индивидуальный проект по физике
- индивидуальный проект по химии
- индивидуальный проект по биологии
- индивидуальный проект по иностранному языку
- индивидуальный проект по математике
- индивидуальный проект по физической культуре
- индивидуальный проект по основам безопасности жизнедеятельности
- индивидуальный проект по астрономии
- индивидуальный проект по обществознанию

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

При реализации образовательной программ среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии 43.01.04 Повар судовой ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих); указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия. Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС НПО на промежуточную аттестацию.

Формирование вариативной части ОПОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия отрасли.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний. После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения

потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.
 Объем вариативной части ОПОП составляет: 144 часа

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	135	45	90	0
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	81	27	54	0

Порядок аттестации обучающихся

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 28.08.2018 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или учебной дисциплины.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся:

1 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДб.08 Астрономия

УД.09 Физика

УД.16 Основы финансовой грамотности

УД.17 Кубановедение

Общепрофессиональный цикл:

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

ОП.02 Основы физиология и гигиены питания

ОП.04 Основы культуры профессионального общения

Профессиональный цикл:

По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

УДп.13 Информатика

Профессиональный цикл:

МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов

МДК 01.02 Основы калькуляции и учета

Экзамен квалификационный

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

2 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.02 Литература
ОУДб.05 История
ОУДб.06 Физическая культура
УДб.12 Родной язык (русский)
УДп.14 Химия
УД.18 Основы предпринимательской деятельности

Профессиональный цикл:

ОП.05 Организация службы на судне
ОП.06 Безопасность жизнедеятельности
МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд
По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд
ФК.00 Физическая культура

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.01 Русский язык
ОУДб.03 Иностранный язык
ОУДб.04 Математика

Профессиональный цикл:

Экзамен квалификационный

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

3 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

УДб.10 Обществознание (включая экономику и право)
УДб.11 География
УДп.15 Биология

Общепрофессиональный цикл:

ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Профессиональный цикл:

МДК 02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений
МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий
МДК 05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде
ФК.00 Физическая культура

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам.

Экзамен

Профессиональный цикл:

Экзамен квалификационный

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам

Государственная итоговая аттестация

Государственная (итоговая) аттестация в объеме 72 часов включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	2	2		2	0	11	52
II курс	27	6	6		2	0	11	52
III курс	15	9	14		1	2	2	43
Всего	77	17	22		5	2	24	147

Календарный учебный график

Неделя	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	А	К	К	УП	УП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	А	К	К	К	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV курс	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	ПП	ПП	А	ГИА	ГИА	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения

Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

УП Учебная практика

А Подготовка к государственной итоговой аттестации

А Промежуточная аттестация

ПП Производственная практика (по профилю специальности)

ГИА Государственная итоговая аттестация

К Каникулы

ПД Производственная практика (преддипломная)

***** Неделя отсутствует

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
0УД	Общеобразовательный учебный цикл	0з/13дз/4э	3078	1026	2052	843	493	556	370	370	68	195
0УД.00	Общие учебные дисциплины		1718	573	1145	600	289	308	302	246	0	0
0УДб.01	Русский язык	-, -, -, Э, -, -	180	60	120 (114+6)	26	34	18	28	40	0	0
0УДб.02	Литература	-, -, -, ДЗ, -, -	257	86	171	20	34	36	42	59	0	0
0УДб.03	Иностранный язык	-, -, -, Э, -, -	257	86	171	171	34	36	60	41	0	0
0УДб.04	Математика	-, -, -, Э, -, -	342	114	228	114	68	36	74	50		
0УДб.05	История	-, -, -, ДЗ, -, -	263	87	176 (171+5)	42	34	54	56	32	0	0
0УДб.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ, -, -	257	86	171	165	51	54	42	24	0	0
0УДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -	108	36	72	50	34	38	0	0	0	0
0УДб.08	Астрономия	-, ДЗ, -, -, -, -	54	18	36	12	0	36	0	0	0	0
УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		1167	389	778	191	187	172	68	88	68	195
УДб.09	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -	189	63	126 (108+18)	18	68	58	0	0	0	0
УДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, -, ДЗ	257	86	171	40	0	0	0	52	32	87
УДб11.	География	-, -, -, -, -, ДЗ	108	36	72	30	0	0	0	0	18	54
УДб.12	Родной язык (русский)	-, -, -, ДЗ, -, -	54	18	36	0	0	0	0	36	0	0
УДп.13	Информатика	-, Э, -, -, -, -	168	56	112 (108+4)	54	68	44	0	0	0	0

УДп.14	Химия	-, -, ДЗ, -, -, -	283	94	189 (171+18)	24	51	70	68	0	0	0
УДп.15	Биология	-, -, -, -, -, ДЗ	108	36	72	25	0	0	0	0	18	54
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины		193	64	129	52	17	76	0	36	0	0
УД.16	Основы финансовой грамотности	-, ДЗ, -, -, -, -	54	18	36	16	0	36	0	0	0	0
УД.17	Кубановедение	-, ДЗ, -, -, -, -	85	28	57	20	17	40	0	0	0	0
УД.18	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	54	18	36	16	0	0	0	36	0	0
	Индивидуальный проект*											
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6дз/0э	278	86	192	132	96	0	32	32	32	0
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	ДЗ, -, -, -, -, -	48	16	32	18	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы физиология и гигиены питания	ДЗ, -, -, -, -, -	48	16	32	20	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ, -	48	16	32	20	0	0	0	0	32	0
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	ДЗ, -, -, -, -, -	48	16	32	24	32	0	0	0	0	0
ОП.05	Организация службы на судне	-, -, ДЗ, -, -, -	46	14	32	26	0	0	32	0	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -	40	8	32	24	0	0	0	32	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0/11дз/7э	2206	274	1932	280	23	236	210	390	512	561
ПМ.00	Профессиональные модули		2126 722 (506+216)	234 (162+72)	1892 488 (344+144)	240	23	236	210	380	500	543
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	-, Э(к), -, -, -, -	316	57	259	50	23	236	0	0	0	0
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	-, Э, -, -, -, -	87	29	58	25	23	35	0	0	0	0
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета	-, Э, -, -, -, -	85	28	57	25	0	57	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ, -, -, -, -			72		0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ, -, -, -, -			72		0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	-, -, -, -, -, Э(к)	297	27	270	44	0	0	0	0	0	270
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и	-, -, -, -, -, ДЗ	81	27	54	44	0	0	0	0	0	54

	провизионных помещений												
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ*			72			0	0	0	0	0	72
ПП.02	Производственная практика				144			0	0	0	0	0	144
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	-, -, -, Э(к), -, -, -	660	70	590	52	0	0	210	380	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	-, -, -, ДЗ, -, -	228 (93+135)	70 (25+45)	158 (68+90)	52	0	0	102	56	0	0	
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -			216		0	0	108	108	0	0	
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -, -			216		0	0	0	216	0	0	
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, Э(к), -	552	52	500	45	0	0	0	0	500	0	
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, -, Э	156 (75+81)	52 (25+27)	104 (50+54)	45	0	0	0	0	104	0	
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ, -			180		0	0	0	0	180	0	
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ, -			216		0	0	0	0	216	0	
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	-, -, -, -, -, Э(к)	301	28	273	49	0	0	0	0	0	273	
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	-, -, -, -, -, ДЗ	85	28	57	49	0	0	0	0	0	57	
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ*			72		0	0	0	0	0	72	
ПП.05	Производственная практика				144		0	0	0	0	0	144	
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3, 3, ДЗ	80	40	40	40	0	0	0	10	12	18	
Всего		0з/30дз/11э	5562	1386	4176	1255	612	792	612	792	612	756	
ПА	Промежуточная аттестация				180								
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				72							2 нед.	
ИТОГО					4428								
Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году					Всего								
Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа с _____ по _____ (** нед.)						дисципли н и МДК	612	648	504	468	216	324	
						учебной практики	0	72	108	108	180	144	
						производс тв. практики	0	72	0	216	216	288	

	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	4	0	4	1	2
	дифф. зачетов	3	7	2	8	3	7
	зачетов	0	0	0	0	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО «Повар судовой»

№	Наименование
1	Кабинет физиологии и гигиены питания
2	Кабинет товароведения пищевых продуктов
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Кабинет культуры профессионального общения
5	Кабинет морского дела
6	Лаборатория микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии
7	Лаборатория оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
8	Мастерская - камбуз
9	Спортивный зал
10	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11	Стрелковый тир
12	Библиотека
13	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	Кабинет русского языка и литературы
15	Кабинет математики
16	Кабинет физики
17	Кабинет химии
18	Кабинет информатики и ИКТ
19	Кабинет общественных дисциплин
20	Кабинет иностранного языка