

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ Буров А.П.

«_____» _____ 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
по профессии

по профессии **43.01.04 Повар судовой**

Квалификация: *повар судовой*

Форма обучения - очная
профиль обучения естественнонаучный

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

2022

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ООП

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 и науки 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 04.03.2011 г.), СанПиН 2.4.3648 – 20.

1.2 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 6 - 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.

1.3 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»;
 - приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
 - приказом Минобрнауки России 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
 - методическими рекомендациями Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования от 14.04.2021 г.
- 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 ООП 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 требованиями ФГОС СОО в учебный план, включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- русский язык и литература;
- родной язык и родная литература;
- иностранный язык;
- общественные науки;
- математика и информатика;
- естественные науки;
- физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный планы содержит 12 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе интегрированный учебный предмет «Информатика (с основами цифровой

грамотности)», элективные курсы по выбору и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

При этом, учебный план содержит 3 учебных предмета, изучаемых на профильном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области. Формирование учебного плана осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

Предметная область «Русский язык и литература», включающая учебные предметы:

«Русский язык», «Литература» (базовый уровень),

Предметная область «Родной язык и родная литература», включающая учебные предметы:

«Родной язык (русский)»

Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:

«Иностранный язык» (базовый уровень).

Предметная область «Общественные науки», включающая учебные предметы:

«История» (базовый уровень)

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

«Математика» (профильный уровень)

«Информатика (с основами цифровой грамотности)» (базовый уровень).

Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:

«Химия» (профильный уровень)

«Астрономия» (базовый 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).

Объем обязательной части общеобразовательного цикла учебного плана ООП СПО составляет не более 80% от общего объема часов, отведенного на изучение данного цикла.

В учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов по одному или нескольким учебным предметам.

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 72 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 СПО на промежуточную аттестацию.

1.4 Формирование вариативной части ООП

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
ОП.07\АД. ОП.07	Основы бережливого производства \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	54	18	36
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	141	47	94
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	21	7	14
	ВСЕГО	216	72	144

1.5 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

УДб.09 Родной язык (русский)

ДУДб.12 Информатика с основами цифровой грамотности

Общепрофессиональный цикл:

ОП.02 Основы физиология и гигиены питания

ОП.04 Основы культуры профессионального общения

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

УДп.10 Химия

Общепрофессиональный цикл:

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Профессиональный цикл:

МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов

2 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.02 Литература

ОУДб.03 Иностранный язык

ОУДб.05 История

ОУДб.06 Физическая культура

Профессиональный цикл:

ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Организация службы на судне

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

МДК 01.02 Основы калькуляции и учета

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.03

Приготовление кулинарных блюд

ФК.00 Физическая культура

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.01 Русский язык

ОУДб.04 Математика

Профессиональный цикл:

МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд

Экзамен квалификационный

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов и ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

3 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

УДб.11 Биология

Эл.к.03 География с основами регионоведения

Комплексный дифференцированный зачет по Эл.к.01 Основы финансовой грамотности и Эл.к.02 Основы предпринимательской деятельности

Общепрофессиональный цикл:

ОП.07/АД.ОП.07 Основы бережливого производства\Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

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	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	23	8	8	2	0	11	52
III курс	15	9	14	1	2	2	43
Всего	77	17	22	5	2	24	147

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	В том числе в форме профессиональной подготовки	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
						всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
0УД	Общеобразовательный учебный цикл	Зз/11дз/Зэ	3078	178	1026	2052	1003	580	670	273	230	242	57
0УД.00	Общие учебные дисциплины		2027	101	676	1351	687	427	448	273	203	0	0
0УД6.01	Русский язык	-, -, -, Э, -, -	255	14	85	170	80	51	44	39	36	0	0
0УД6.02	Литература	-, -, -, ДЗ, -, -	256	0	85	171	20	68	44	39	20	0	0
0УД6.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ, -, -	288	16	96	192	190	68	44	39	41	0	0
0УДп.04	Математика	-, -, -, Э, -, -	459	36	153	306	150	70	107	78	51	0	0
0УД6.05	История	-, -, -, ДЗ, -, -	345	0	115	230	40	85	66	39	40	0	0
0УД6.06	Физическая культура	З, З, З, ДЗ, -, -	257	25	86	171	165	51	66	39	15	0	0
0УД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -	108	10	36	72	32	34	38	0	0	0	0
0УД6.08	Астрономия	-, ДЗ, -, -, -, -	59	0	20	39	10	0	39		0	0	0
УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		505	33	168	337	148	85	134	0	0	61	57
УД6.09	Родной язык (русский)	-, ДЗ, -, -, -, -	58	0	19	39	0	17	22	0	0	0	0

УДп.10	Химия	-, Э, -, -, -, -	270	25	90	180	90	68	112	0	0	0	0
УДп.11.	Биология	-, -, -, -, -, ДЗ	177	8	59	118	58	0	0	0	0	61	57
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины		546	44	182	364	168	68	88	0	27	181	0
ДУД6.12	Информатика (с основами цифровой грамотности)	-, ДЗ, -, -, -, -	234	28	78	156	78	68	88	0	0	0	0
Эл.к.01	Основы финансовой грамотности	-, -, -, -, -	84	6	28	56	26	0	0	0	0	56	0
Эл.к.02	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ*, -	66	2	22	44	10	0	0	0	0	44	0
Эл.к.03	География (с основами регионоведения)	-, -, -, -, -, ДЗ, -	162	8	54	108	54	0	0	0	27	81	0
	Индивидуальный проект*												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/6дз/1э	332 (278+54)	66	104 (86+18)	228 (192+36)	148 (130+18)	32	64	0	96	36	0
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	-, Э, -, -, -, -	48	8	16	32	18	0	32	0	0	0	0
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	ДЗ, -, -, -, -, -	48	8	16	32	20	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, ДЗ, -, -	48	6	16	32	20	0	0	0	32	0	0
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	-, ДЗ, -, -, -, -	48	10	16	32	24	0	32	0	0	0	0
ОП.05	Организация службы на судне	-, -, -, ДЗ, -, -	46	16	14	32	26	0	0	0	32	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -	40	8	8	32	22	0	0	0	32	0	0
ОП.07/АД. ОП.07	Основы бережливого производства\ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, -, -, -, ДЗ, -	54 (0+54)	10	18 (0+18)	36 (0+36)	18	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл	2/11дз/7э	2152	1684	256	1896	280	0	58	339	466	334	699
ПМ.00	Профессиональные модули		2072 668	1644	216 (162+54)	1856 452	240	0	58	339	456	316	687

			(506+162)			(344+108)							
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	-, -, Э(к), -, -, -	316	194	57	259	50	0	58	201	0	0	0
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	-, Э, -, -, -, -	87	25	29	58	25	0	58	0	0	0	0
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета	-, -, ДЗ, -, -, -	85	25	28	57	25	0	0	57	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ, -, -, -		72		72		0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, ДЗ, -, -, -		72		72		0	0	72	0	0	0
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	-, -, -, -, -, Э(к)	297	260	27	270	44	0	0	0	0	0	270
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	-, -, -, -, -, ДЗ	81	44	27	54	44	0	0	0	0	0	54
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, -, -		72		72		0	0	0	0	0	72
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*		144		144		0	0	0	0	0	144
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	-, -, -, Э(к), -, -, -	666	484	72	594	52	0	0	138	456	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	-, -, -, Э, -, -	234 (93+141)	52	72 (25+47)	162 (68+94)	52	0	0	138	24	0	0
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*, -		216		216		0	0	0	216	0	0
ПП.03	Производственная практика	-, -		216		216		0	0	0	216	0	0
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, -, Эк	492	441	32	460	45	0	0	0	0	316	144
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, ДЗ, -	96 (75+21)	45	32 (25+7)	64 (50+14)	45	0	0	0	0	64	0
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -		180		180		0	0	0	0	180	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*		216		216		0	0	0	0	72	144
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	-, -, -, -, -, Эк	301	265	28	273	49	0	0	0	0	0	273
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	-, -, -, -, -, ДЗ	85	49	28	57	49	0	0	0	0	0	57
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -		72		72		0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	ДЗ*		144		144		0	0	0	0	0	144
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3, 3, ДЗ	80	40	40	40	40	0	0	0	10	18	12

Всего		5з/28дз/11 э	5562	1928	1386	4176	1431	612	792	612	792	612	756
ПА	Промежуточная аттестация					180							
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация					72							2 нед.
	ИТОГО					4428							
<p>Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году</p> <p>Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена</p>						Всего	дисциплины и МДК	612	792	468	360	360	180
							учебной практики	0	0	72	216	180	144
							производства. практики	0	0	72	216	72	432
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	1	4	0	3
							дифф. зачетов	1	5	3	8	4	7
							зачетов	1	1	1	1	1	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии «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