

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

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КК АТТС

\_\_\_\_\_ Е.С. Ставицкая

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной образовательной программы  
по профессии**

по профессии **43.01.04 Повар судовой**

Квалификация: *повар судовой*

Форма обучения - очная

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

2023

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации ОП**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработан на основе

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.04 Повар судовой, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. N 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29636;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413, с учетом Приказа Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228),
- Рекомендаций по получению СОО в пределах освоения образовательной программы СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-592),
- Устав ГБПОУ КК АТТС, утвержден приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933.

### **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 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 и служащих) составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла

определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 2052 часа, которые обеспечивают выполнение требований к результатам освоения образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО в полном объеме.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных модулей профессионального цикла.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины: «Экономика», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности».

Общеобразовательные дисциплины – учебные предметы обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО.

Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии, выбора трех дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: иностранный язык, информатика, химия; а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально – ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии.

Индивидуальный проект выполняется в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации - русского.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии в рабочие программы дисциплин включается профессионально – ориентированное содержание (прикладные модули).

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

## 1.4 Формирование вариативной части ОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар судовой», 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 ОП 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 ОП 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
	<b>ВСЕГО</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

## 1.5 Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы СПО сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются Положением о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным 01.04.2021 г.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения соответствующего цикла в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в

соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе обучения:

### **1 курс**

#### **Дифференцированные зачеты\зачеты**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУД.08 Информатика

ОУД.09 Физическая культура

ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.11 Физика

ОУД.14 Экономика

Индивидуальный проект

##### **Общепрофессиональный цикл:**

ОП.02 Основы физиология и гигиены питания

ОП.04 Основы культуры профессионального общения

#### **Экзамен**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУД.12 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:**

ОУД.02 Литература

ОУД.03 История

ОУД.04 Обществознание

ОУД.06 Иностранный язык

ОУД.09 Физическая культура

##### **Профессиональный цикл:**

ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд

Комплексный 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:**

ОУД.01 Русский язык

ОУД.07 Математика

##### **Профессиональный цикл:**

МДК 01.02 Основы калькуляции и учета

#### **Экзамен квалификационный**

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

### **3 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУД.05 География

ОУД.13 Биология

ОУД.15 Основы финансовой грамотности

ОУД.16 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 05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде

ФК.00 Физическая культура

Производственной практике профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений и ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам.

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

#### **Экзамен**

##### **Профессиональный цикл:**

МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий

##### **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	5	18	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>77</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

### 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
II курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП
III курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	К	К	УП	УП	УП	УП	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП

Обозначения:
   
Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
   
УП Учебная практика
   
А Промежуточная аттестация
   
ПП Производственная практика (по профилю специальности)
   
ПД Производственная практика (иностранная)
   
К Каникулы
   
А Подготовка к государственной итоговой аттестации
   
ГИА Государственная итоговая аттестация
   
\* 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	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. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>0УД</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>13дз/3э</b>	<b>3078</b>	<b>314</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1058</b>	<b>580</b>	<b>670</b>	<b>237</b>	<b>266</b>	<b>242</b>	<b>57</b>
0УД.01	Русский язык	-, -, -, Э, -, -	216	12	72	144	68	34	44	26	40	0	0
0УД.02	Литература	-, -, -, ДЗ, -, -	216	18	72	144	16	34	44	26	40	0	0
0УД.03	История	-, -, -, ДЗ, -, -	258	0	86	172	30	34	44	52	42	0	0
0УД.04	Обществознание	-, -, ДЗ, -, -, -	108	12	36	72	22	0	44	28	0	0	0
0УД.05	География	-, -, -, -, ДЗ, -	162	10	54	108	54	0	0	0	27	81	0
0УД.06	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ, -, -	288	38	96	192	190	68	56	31	37	0	0
0УД.07	Математика	-, -, -, Э, -, -	402	56	134	268	134	68	88	48	64	0	0
0УД.08	Информатика	-, ДЗ, -, -, -, -	234	42	78	156	78	68	88	0	0	0	0
0УД.09	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ, -, -	204	22	68	136	132	50	44	26	16	0	0
0УД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -	102	10	34	68	34	34	34	0	0	0	0



0УД.11	Физика	-, ДЗ, -, -, -, - , -	162	18	54	<b>108</b>	54	68	40	0	0	0	0
0УД.12	Химия	-, Э, -, -, -, - -	243	10	81	<b>162</b>	80	68	94	0	0	0	0
0УД.13	Биология	-, -, -, -, -, - ДЗ	177	16	59	<b>118</b>	58	0	0	0	0	61	57
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, ДЗ, -, -, -, - , -	<b>48</b>	<b>32</b>	16	<b>32</b>	32	16	16	0	0	0	<b>0</b>
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>												
ДУД.15	Экономика	-, ДЗ, -, -, -, - , -	108	10	36	<b>72</b>	40	38	34	0	0	0	0
ДУД.16	Основы финансовой грамотности	-, -, -, -, - ДЗ, -	84	6	28	<b>56</b>	26	0	0	0	0	56	0
ДУД.17	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, - ДЗ, -	66	2	22	<b>44</b>	10	0	0	0	0	44	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>бдз/1э</b>	<b>332 (278+54)</b>	<b>66</b>	<b>104 (86+18)</b>	<b>228 (192+36)</b>	<b>148 (130+18)</b>	<b>32</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	-, Э, -, -, -, - -	48	8	16	<b>32</b>	18	0	32	0	0	0	0
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	ДЗ, -, -, -, - , -	48	8	16	<b>32</b>	20	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, ДЗ, - , -	48	6	16	<b>32</b>	20	0	0	0	32	0	0
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	-, ДЗ, -, -, -, - , -	48	10	16	<b>32</b>	24	0	32	0	0	0	0
ОП.05	Организация службы на судне	-, -, -, ДЗ, - , -	46	16	14	<b>32</b>	26	0	0	0	32	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, - , -	40	8	8	<b>32</b>	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)	<b>36 (0+36)</b>	18	0	0	0	0	36	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8дз/8э</b>	<b>2152</b>	<b>1684</b>	<b>256</b>	<b>1896</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>339</b>	<b>466</b>	<b>334</b>	<b>699</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2072 668</b>	<b>1644</b>	<b>216 (162+54)</b>	<b>1856 452</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>339</b>	<b>456</b>	<b>316</b>	<b>687</b>

			(506+162)			(344+108)							
<b>ПМ.01</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов</b>	-, -, Э(к), -, -, -	<b>316</b>	<b>194</b>	<b>57</b>	<b>259</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>201</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	-, Э, -, -, -, -	87	25	29	<b>58</b>	25	0	58	0	0	0	0
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета	-, -, Э, -, -, -	85	25	28	<b>57</b>	25	0	0	57	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ*, -, -		72		<b>72</b>		0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -		72		<b>72</b>		0	0	72	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений</b>	-, -, -, -, -, Э(к)	<b>297</b>	<b>260</b>	<b>27</b>	<b>270</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	-, -, -, -, -, ДЗ	81	44	27	<b>54</b>	44	0	0	0	0	0	54
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		216		<b>216</b>		0	0	0	0	0	216
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд</b>	-, -, -, Э(к), -, -	<b>666</b>	<b>484</b>	<b>72</b>	<b>594</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>456</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	-, -, -, ДЗ, -, -	234 (93+141)	52	72 (25+47)	<b>162</b> <b>(68+94)</b>	52	0	0	138	24	0	0
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ*, -, -		216		<b>216</b>		0	0	0	216	0	0
ПП.03	Производственная практика	-, -		216		<b>216</b>		0	0	0	216	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	-, -, -, -, -, Эк	<b>492</b>	<b>441</b>	<b>32</b>	<b>460</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>316</b>	<b>144</b>
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	-, -, -, -, Э, -	96 (75+21)	45	32 (25+7)	<b>64</b> <b>(50+14)</b>	45	0	0	0	0	64	0
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, -		180		<b>180</b>		0	0	0	0	180	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*		216		<b>216</b>		0	0	0	0	72	144
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение обязанностей по тревогам</b>	-, -, -, -, -, Эк	<b>301</b>	<b>265</b>	<b>28</b>	<b>273</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>273</b>
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	-, -, -, -, -, ДЗ	85	49	28	<b>57</b>	49	0	0	0	0	0	57
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		216		<b>216</b>		0	0	0	0	0	216
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-, -, -, 3, 3, ДЗ	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>12</b>
<b>Всего</b>		<b>27дз/12э</b>	<b>5562</b>	<b>2064</b>	<b>1386</b>	<b>4176</b>	<b>1486</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>756</b>

<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>					<b>180</b>							<b>180</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>					<b>72</b>							<b>72</b>
	<b>ИТОГО</b>					<b>4428</b>							
<b>Консультации</b> на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	432	396	360	180
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> выпускная квалификационная работа							учебной практики	0	0	72	216	180	0
							производства. практики	0	0	72	216	72	576
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	2	3	1	3
							дифф. зачетов	1	6	2	8	4	6

