## Министерство образования и науки Астраханской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Астраханский государственный колледж профессиональных технологий"

Учебный план одобрен педагогическим советом колледжа Протокол № 5 от 27.04.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

HAYKN MA

**УТВЕРЖДАЮ** 

А.Б.Выборнов

017

20 25

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.04

Выполнение обязанностей по тревогам

## ПОВАР СУДОВОЙ

Квалификация: Повар судовои. Камоузник	Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Рорма обучения: Очная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 726 от 02.08.2013
Срок получения СПО по ППКРС: 2 г. 10 м.		,
уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС: основное образование	Профиль получаемого профессиональног	го образовани: естественно-научный
Виды деятельности	СОГЛАСОВАНО	
Ваказ и хранение продуктов и полуфабрикатов		
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	Заместитель директора по ОККОП	———— / В.В.Мельникова/
Приготовление кулинарных блюд	Начальник отдела УМПР	/ Ю.А.Шуклина/
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	пачаняни отдела этипп	/ Ю.А.шуклина/

		T																																	
-	-	Формы пром. атт.			Обяз. уч. нагр.			Семестр 1			ypc 1		r	эместр 2			+		Семестр 3		Kypc 2		Грм	естр 4		+			Срия	естр 5		Курс 3	Семестр 6		
Индекс	Наименование	Экза Зачет Диффер.з КП	кр Др По	Canon	ср. Обяз. Вар.	Maron Can	on Boy		Cou	мп св	Mean	Canon	Dow Dod	E Do	Con	ип с	D Mann Ca	mon Dou	Лаб Пр Сем	ип се	Итого (	C noon D			Сем ИП	CP I	Marono C	пов Пои	_		Сем И	T CP Utroro C npen. Jiek	Лаб Пр	Con	ип се
	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	мен зачет ачёт КП	ку др плану	c npen.	1026 94 40.79	итого Спр	en. Jiek	JIAO IIP	Сем	ин ср	итого	C npen.	nek Jiai	o IIp	CEM	ин с	P WHOID C	преп. Лек	28 196 16						6	108	ntoro C i	реп. Лек	JIAO	Пр	Сем и	T CP Wrord C riperi. Jiek	Jiao Tip	CeM	ин о
од.оьщес		1 1 1 1																			8 330				-	108									$\perp \perp$
OYII.01	Обязательные учебные предметы	3 2			921 1215 638						66						49 588 3				8 330		0 10	136	6	108									+-+
ОУП.02	Русский язык Литература	3 2 4* 2*			59 118 75 152	51 34		17			66			22			22 60 22 42				68		6	20		22		_		+					+-+-
ОУП.03	Математика	2 3*			181 156 202					68				88			38 71				5			20											+
ОУП.04	Иностранный язык	23			55 110			34			66			44			22 48		32	16															
ОУП.05	Информатика	4 1			44 92												39	26 12	14	13	46	32		32		14									
ОУП.06	Физика	23*	1 156	104	52 104	51 34	14	10 10			66					- 2	22 39	26 10	8 8		3														
ОУП.07	Химия	24* 1*3* 24* 1*3*			94 46 172					13 6									6 8		3 49 3 57					15	_		-	-				_	+
OVII.08	Биология История	24* 1*3* 4* 2*			88 36 140 66 132				8		66 66				8		22 39				3 57 3 42			20 10		19		_		+				-	+-+-
ОУП.10	Обществознание	2*3*			43 87				4		66				8		22 39				3 72		2	10	0	14				+					+-+-
ОУП.11	География	23*	111	74	37 74						66	44	26	18		- 2	22 45	30 14	16	15															
ОУП.12	Физическая культура	13 24	226	148	78 76 72	51 34	1	34		17	66			44			22 41		26		68	44		44		24									
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	3 2			49 32 52							52		30			34 47	32 10	22	15	5														
дупкв	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору Родной язык и (или) государственный язык		304	199	105 199	173 <b>11</b>	115			58	131	84	64	20		4	17			$\perp \perp$										<u></u>					
дупкв.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная лителатура	2*			23 43						66		23	20		2	_																		
ДУПКВ.02	Введение в профессию	2	238			173 11	5 115			58	65	41	41			- 2	24																		
	ССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				360 720	$\vdash$			$\perp$		1		_	-	1	_	114	78 48	30	36	426			136	_			60 168		192		180		4-	+-
ОП.06щеп ОП.01	рофессиональный цикл Основы микробиологии, гигиены труда и	4*			138 324 16 32	$\vdash$	+	_	+		+			+	++		+			-		146 7 32 2		72 12	_	74 16	242	78 86	+	92		64	-	+	++
	производственной санитарии	-																																	
OП.02 OП.03	Основы физиологии и гигиены питания Экономические и правовые основы	4*		_		$\vdash$	+		+		+	-	-	+	+		+	-	+	+		30 1		12	_	16		-	+	1		+	-	+	+-+
	профессиональной деятельности	4			16 32																48	32 2	0	12		16									
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	5			10 38																						48			18		10			
ОП.05	Организация службы на судне	5			10 40																							40 26		14		10			
OП.06 OП.07	Безопасность жизнедеятельности  Информационные технологии в профессиональной	5		30	22 50 12 30																							50 30 30 10		20		12			+
	деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии Эффективное поведение на рынке труда /	5																									42	30 10		20		12			$\vdash$
OП.08 OП.09	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний Иностранный язык в профессиональной	4			12 24 24 48																36 42		6	8 28		12	30	20		20		10	_		44
	деятельности сиональный учебный цикл	5			182 356													78 48	30		5 206			64				42 82		60		76			
ПМ Плофес	скональные модули				182 356 182 356							-						78 48 78 48			5 206			64	_			42 82 42 82		60		76			+-+
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и													+	1			50 30			5 200 6 72			20		24		72 02		00		70			+-+-
	полуфабрикатов	4*			26 54							-						26 16			2 42			10	_	14									+-+
МДК.01.02	Основы товароведения пищевых продуктов Основы калькуляции и учета	4*			22 44													26 16			2 30			10	_	10									+-+
уп.01.01	Учебная практика Заказ и хранение продуктов и	3		72	72												72		72											1					
ПП.01.01	полуфабрикатов Производственная практика Заказ и хранение			72	72													-			72	_		72	_										+-+
ПИ.01.01 ПМ.01.ЭК	продуктов и полуфабрикатов	4	72	72	72																72	72		72											
ПМ.02.ЭК	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и	4	82	56	<b>26</b> 56												40	28 18	10	12	2 42	28 1	8	10		14									
МДК.02.01	провизионных помешений Оборудование и инвентарь камбуза и	4	82	56	26 56				+ +					+	1 1		40	28 18	10	- 12	2 42	70 1		10		14			+			<del>                                     </del>			+-+
уп.02.01	провизионных помещений Учебная практика Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных	3		36	36													36	36	12	42	28 1		10		14									
ПП.02.01	помещений Производственная практика Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза	4		72	72																72	72		72					1				_		++
ПМ.02.ЭК	и провизионных помешений Экзамен по модулю	4	++++			$\vdash$	+		+		+		-	+	1	-+	+		+	+	+			+	_	+		_	+				$-\!$	+	++
ПМ.02.ЭК ПМ.03	Экзамен по модулю Приготовление кулинарных блюд	7	166	104	62 104		+	-+	+			-	-	+-	+		+	-		1 1	92	60 2	6	34	-	32	74	44 30	+	14		30	-+	+	+
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	5*			48 76				1 1					+	1 1							32 1		20				14 30		14		30	_	+	
МДК.03.02	История кулинарного искусства	5*			14 28																	28 1		14		14			L						
УП.03.01	Учебная практика Приготовление кулинарных блюд	456*	396	396	396																180	180		180			72	72		72		144 144	144		
ПП.03.01	Производственная практика Приготовление	6*		360	360				1 1						1 1						1 1								1			360 360	360		
ПМ.03.ЭК	кулинарных блюд Экзамен по модулю	6																							_								_		+-+
ПМ.04	жамен по нодулю Выпечка хлеба и хлебобулочных излелий		70	46	24 46		1 1		+ +		+ +		-	+			+				1 1		+			1 +	70	46 26	+	20		24	-	+	+
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных												_	+	++					+-+								_	_						+-+-
	излелый Учебная практика Выпечка хлеба и хлебобулочных	3					$\perp$		+		1		_	+	1 +		$\perp$			1	+			1				16 26	+	20		24		+	+-+
уп.04.01		5		144	144	oxdot																					144	44	1	144				1	$\bot$
ПП.04.01	изделии Производственная практика Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	6	180	180	180																											180 180	180		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6																																	
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам				22 52	$\vdash$	+		+		+		_	+-			+	_	++-+	++	+		_	$\vdash$				52 26		26		22	$-\!\!\!\!\!-$	-	+-
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде	5			22 52																						74	52 26		26		22			
УП.05.01	Учебная практика Выполнение обязанностей по тоевогам	6*	36	36	36																											36 36	36		
ПП.05.01	Тревогам Производственная практика Выполнение	6*	36	36	36																											36 36	36		
	обязанностей по тревогам Экзамен по модулю	6							1 1					+	1 1											1 1	-		t					+	
ФК.ФИЗИЧ	ЕСКАЯ КУЛЬТУРА												⋢														80			40		40			
	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	5			40 40																						80	40		40		40			
	арственная итоговая аттестация  Зашита выпускной квалификационной работы			72 72	72						_									ļļ					_		_					72 72 72 72	72 72	_	+-+