Согласовано
Технический директор ООО «Речфлот»
М.В. Кляйн
«12» июня 2020 год

Утверждаю
Директор ГБПОУ НСО «НРК»
П.С. Чикинев
«12» июня 2020 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж »

43.01.04 «Повар судовой»

Квалификация: Повар судовой
Камбузник

Рассмотрено
На педагогическом совете
«08» июня 2020 года
Протокол № 7

Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения на базе основного общего образования:	2 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования:	естественно- научный
Год начала подготовки:	**01.09.2018 г.**
Дата введения ФГОС:	02.08.2013 г. №726

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 43.01.06 Повар судовой. 2018 год начала обучения / 32 группа

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	34	5			2	-	11	52
II курс	30	9			2	-	11	52
III курс	13	15	10		1	2	2	43
Всего	**77**	**39**			**5**	**2**	**24**	**147**

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	01-06	07-13	14-20	21-27	30 сен - 6 окт	05-11	12-18	19-25	28 окт - 3 ноя	02-08	09-15	16-22	25нояб. - 01дек.	30нюя-06 янв	07-13	14-20	21-27	30 дек - 5 янв	04-10	11-17	18-24	27 янв - 2 фев	01-07	08-14	15-21	24 фев - 1 мар	01-07	06-14	15-21	22-28	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	03-09	10-16	17-23	24-30	31 мая -06ию	07-13	14-20	21-27	29 июн - 5 июл	05-11	12-18	19-25	27 июл -2 авг	02-08	09-15	16-22	23-29
	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																	А	К	К		у т		у т		у т						у т		у т		у т						А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	у		у		у		у		у		у		у		у 8		А	К	К																					у 9	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	у		у		у		у		у		у		у		у	А	у	К	К		у		у		у		у		у	у		П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения:

	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"	У	Учебная практика
А	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика
К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация

2. План учебного процесса							43.01.04 Повар судовой 2017										32 группа
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по семестрам					
					Максимальная	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс	
							Всего занятий	в т.ч. Лабораторные и практические занятия	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
		з	дз	э								16 недель	23 недели	16 недель	23 недели	16 недель	20 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**4**	**28**	6	**3078**	**1026**	**2052**	**1004**		**8**		**400**	**490**	**400**	**602**	**128**	**32**
	Общие учебные дисциплины	**3**	**12**	**4**	**1755**	**585**	**1170**	**675**				**272**	**329**	**254**	**315**		
ОУД.01	Русский язык		2	4	171	57	**114**	114				32	24	32	26		
ОУД.02	Литература		2	4	257	85	**171**	56				32	68	32	39		
ОУД.03	Иностранный язык		2,4		256	86	**171**	178				32	42	48	49		
ОУД.04	Математика		2	4	342	114	**228**	38				64	46	32	86		
ОУД.05	История		2,4		257	85	**171**	38				48	69	32	22		
ОУД.06	Физическая культура	1,2, 3	4		256	86	**171**	224				32	40	46	53		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	108	36	**72**	20				32	40	0			
ОУД.08	Астрономия		4		108	36	**72**	7						32	40		
	Учебные дисциплины по выбору	**0**	**7**	**2**	**1053**	**351**	**702**	**158**				**128**	**141**	**128**	**221**	**64**	**20**
ОУД.09	Информатика		2	4	162	54	**108**	28				32	22	32	22		
ОУД.10	Физика		4		162	54	**108**	28				32	22	32	22		
ОУД.11	Химия		2	4	256	85	**171**	70				32	57	32	50		
ОУД.12	Обществознание		4,6		257	86	**171**			4		0	0	0	87	64	20
ОУД.13	Биология		2		108	36	**72**	32				32	40				
ОУД.14	География		4		108	36	**72**							32	40		

	Дополнительные учебные дисциплины	**1**	**3**	**0**	**270**	**90**	**180**	**10**					**20**	**18**	**66**	**64**	**12**
УД.01	Введение в профессию	3	2,4,6		270	90	**180**	10		4			20	18	66	64	12
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"				**1080**	**360**	**720**	**140**	**1404**	**46**		**176**	**338**	**176**	**226**	**448**	**760**
ОП.00	**Общеобразовательный учебный цикл**		**6**		**316**	**92**	**224**	**16**		**16**		**96**	**0**	**0**	**0**	**96**	**32**
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии		1		**72**	24	**48**	6				48					
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания		1		**72**	24	**48**	6				48					
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5		**48**	16	**32**			4		0				32	
ОП.04	Основы культуры профессионального общения		5		**44**	12	**32**			4						32	
ОП.05	Организация службы на судне		5		**48**	16	**32**	4		4						32	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		6		**32**		**32**			4					0		32
П.00	**Профессиональный цикл**	**0**	**9**	**5**	**684**	**228**	**456**	**124**	**1404**	**30**	**30**	**80**	**338**	**176**	**226**	**352**	**728**
ПМ.00	***Профессиональные модули***		**9**	**5**	**684**	**228**	**456**	**124**	**1404**	**30**	**30**	**80**	**338**	**176**	**226**	**332**	**708**
ПМ.01	**Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**	**0**	**1**	**2**	**174**	**58**	**116**	**22**	**72**			**52**	**136**				
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов			2	78	26	**52**	2				30	22				
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета			2	96	32	**64**	20				22	42				
УП.01	Учебная практика		2						72				72				
Э	*Экзамен по модулю*			2													
ПМ.02	**Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений**	**0**	**1**	**1**	78	26	**52**	**10**	**72**				**124**				
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений			2	78	26	**52**	6					52				
УП.02	*Учебная практика*		2						72				72				
ПП.02	*Производственная практика*		2				**0**	4					0				
Э	*Экзамен по модулю*			2													

ПМ.03	**Приготовление кулинарных блюд**	**0**	**4**	**1**	**300**	**100**	**200**	**66**	**648**	**10**	**12**	**28**	**78**	**176**	**226**	**32**	**308**
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд		2,4	6	300	100	**200**	66		6	6	28	42	32	46	32	20
УП.03	*Учебная практика*		2,5						504				36	144	180		144
ПП.03	*Производственная практика*								144	4							144
Э	*Экзамен по модулю*										6						
ПМ.04	**Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**	**0**	**1**	**1**	**78**	**26**	**52**	**20**	**576**	**10**	**6**					**280**	**348**
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий			6	78	26	**52**	20		6	6					28	24
УП.04	*Учебная практика*		6						360							252	108
ПП.04	*Производственная практика*		6						216	4							216
Э	*Экзамен по модулю*			4													
ПМ.05	**Выполнение обязанностей по тревогам**		**2**	**1**	**54**	**18**	**36**	**6**	**36**	**10**	**12**					**20**	**52**
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде			6	54	18	**36**	6		6	6					20	16
УП.05	*Учебная практика*		6						36								36
ПП.05	*Производственная практика*																
Э	*Экзамен по модулю*			6							6						
ФК.00	**Физическая культура**		6		**80**	**40**	**40**			4						**20**	**20**
ВСЕГО:		**4**	**37**	**11**	**4158**	**1386**	**2772**	**1144**	**1404**	**54**	**30**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**792**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**2 недели**													

Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год : 100ч	**ВСЕГО**	дисциплин и междисциплинарных курсов	576	648	432	648	324	144
Государственная итоговая аттестация:		учебной практики		180	144	180	252	288
		производственной практики						360
Защита выпускной квалификационной работы		экзаменов		4		5		3
		дифференцированных зачетов	3	8	3	7	3	6
		зачетов	1					