

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.04
код

Повар судовой
наименование профессии

среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПО

квалификация: Повар судовой - камбузник

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ПКРС

10м

год начала подготовки по УП

2023

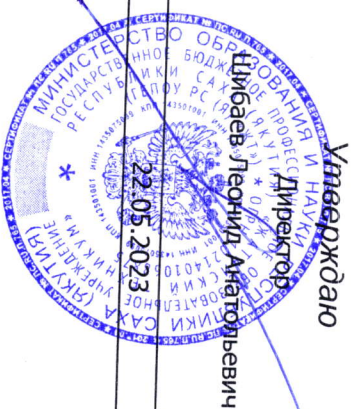
профиль получаемого профессионального образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 726

при реализации программы среднего общего образования



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.04 «Повар-судовый»
на базе среднего общего образования
Квалификация: Повар судовый - камбузник
Форма обучения: Очная
Нормативный срок освоения ОПОП: 10 мес



| Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик | Наименование цикла, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | Максимальная учебная нагрузка (всего) | | | Обязательная учебная нагрузка (всего) | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--------|----------------|------------------|-----------------|--------|--------------|--------------------|--------------|-------|--------------------------|----------------------------------|--------------|------------------|------------------|---------------------|---------------------------------|---------|---------|-----------|--------------|------------|-------------|-----------|-------------|---------------------------------------|--|-------|---------------------------------------|-------|------|----|-----|----|-----|
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие | Максимальная | Самост.(с.р.+и.п.) | Консультации | Всего | Обязательная в том числе | | | | | | | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Семестр 1 | | | Семестр 2 | | | Обяз. | Всп. | Обяз. | Всп. | | | | |
| | | | | | | | | | | | | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивид. занятия | Мелкогрупп. занятия | Индивид. проект (входит в с.р.) | | | | | 12 5/6 нед | в том числе | 7 1/6 нед | в том числе | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий | 1 | 3 | | | | 78 | 26 | | 52 | 25 | 27 | | | | | | | | | 78 | 26 | | 52 | 25 | 27 | | | | | | | 68 | 10 | 52 | |
| МКД.04.01 | Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий | | 1 | | | | 78 | 26 | | 52 | 25 | 27 | | | | | | | | | 78 | 26 | | 52 | 25 | 27 | | | | | | 68 | 10 | 52 | | |
| УП.04.01 | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04.01 | Производственная практика | | 2 | РП | | | 72 | | | 72 | нед | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | нед | | | | | | | | 72 | | 72 | |
| ПМ.04.ЭК | Квалификационный экзамен | | 2 | РП | | | 108 | | | 108 | нед | | | | | | | | | | 108 | | | 108 | нед | | | | | | | 108 | | 108 | | |
| ПМ.05 | Выполнение обязанностей по тревогам | | | | | | 258 | | | 232 | | | | | | | | | | | 258 | | | 232 | | | | | | | | | | | | |
| МКД.05.01 | Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде | | 1 | 3 | | | 77 | 23 | | 54 | 24 | 30 | | | | | | | | | 77 | 23 | | 54 | 24 | 30 | | | | | | 77 | | 54 | | |
| УП.05.01 | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05.01 | Производственная практика | | 2 | РП | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | | 36 | | 36 | |
| ПМ.05.ЭК | Квалификационный экзамен | | 2 | РП | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | 36 | | 36 | | |
| Всего часов с учетом практик | | | | | | | 149 | | | 126 | | | | | | | | | | | 149 | | | 126 | | | | | | | | 149 | | 126 | | |
| ОК.00 | Оригинальная культура | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная практика | | | | | | 80 | 40 | | 40 | 40 | | | | | | | | | | 80 | 40 | | 40 | | | | | | | | 80 | | 40 | | |
| | Учебная практика | | | | | | 288 | | | 288 | нед | | | | | | | | | | 288 | | | 288 | нед | | | | | | | 288 | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | 288 | | | 288 | нед | | | | | | | | | | 288 | | | 288 | нед | | | | | | | 288 | | | | |
| | Распределенная | | | | | | 288 | | | 288 | нед | | | | | | | | | | 288 | | | 288 | нед | | | | | | | 288 | | | | |
| | Производственная практика | | | | | | 396 | | | 396 | нед | | | | | | | | | | 396 | | | 396 | нед | | | | | | | 396 | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | 396 | | | 396 | нед | | | | | | | | | | 396 | | | 396 | нед | | | | | | | 396 | | | | |
| | Распределенная | | | | | | 396 | | | 396 | нед | | | | | | | | | | 396 | | | 396 | нед | | | | | | | 396 | | | | |
| | Государственная подготовка аттестация | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | 36 | | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | 36 | | | | |
| | Проведение государственных экзаменов | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | нед | | | | | | | 36 | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | в т.ч. в период обучения по циклам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | в т.ч. в период обучения по циклам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МКД | | 5 | 7 | 17 | | 1080 | 360 | | 720 | 291 | 429 | | | | | | | | | 693 | 231 | | 462 | 206 | 256 | | | | | 387 | 129 | | 258 | 85 | 173 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 864 | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, должностных служащих
ГБПОУ РС(Я) "Жатайский техникум"
по профессии среднего профессионального образования
43.01.04 «Повар суховой»
на базе среднего общего образования

Квалификация: Повар суховой - камбузник

Форма обучения: Очная

Нормативный срок освоения ОПОП: 10 мес

| Индекс Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | Максимальная учебная нагрузка | | | | Обязательная учебная нагрузка | | | |
|--|--------------------------------|--------|----------------|------------------|-----------------|--------|--------------|--------------------|--------------|----------------------------------|---------------|-------------|---------|---------|-----------|--------------|---------------|-------------------------------------|---------------|---------|---------|-----------|--------------|------------|---------------|------------|---------|---------|-----------|-------------------------------|------|------|-------|-------------------------------|--|--|--|
| | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие | Максимальная | Самост.(с.р.+и.п.) | Консультации | Обязательная | | | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Семестр 1 | | | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Семестр 2 | | | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Экз. | Вар. | Обяз. | Вар. | | | |
| | | | | | | | | | | всего | в том числе | | | | | | 12 5/16 нед | | 7 1/16 нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | Лекции, уроки | Пр. занятия | | | | | Лекции, уроки | Пр.занятия | Лекции, уроки | | | | | Пр.занятия | Лекции, уроки | Пр.занятия | | | | | | | | | | | |
| ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МКД (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛУМ) | 5 | 7 | 17 | | | | 1080 | 360 | 720 | 291 | 429 | | 693 | 231 | 462 | 206 | 256 | | | 387 | 129 | 258 | 85 | 173 | | | | 864 | 216 | 576 | 144 | | | | | | |
| Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Курсовые проекты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

| № Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК |
|----------------|---|------------------------|---|
| 5 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | [1] МДК.04.01 Технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий |
| | | | [2] ЛП.04.01 Производственная практика |
| 6 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | [2] МДК.05.01 Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде |
| | | | [2] ЛП.05.01 Производственная практика |
| 7 | Зач | Комплексный зачет | [1] ОП.04 Основы культуры профессионального общения |
| | | | [1] ОП.05 Организация службы на судне |

Учебный план "430104 Повар судовой -2023.onf", Код профессии 43.01.04, год начала подготовки 2023

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

| Индекс | Содержание |
|---------|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определяемых руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации для выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |
| ПК 1.1 | Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, дневное или четырехдневное) |
| ПК 1.2 | Участвовать в составлении заявок на продукты питания |
| ПК 1.3 | Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов |
| ПК 1.4 | Осуществлять хранение продуктов |
| ПК 1.5 | Вести учет движения продуктов |
| ПК 2.1 | Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды |
| ПК 2.2 | Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне |
| ПК 2.3 | Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе |
| ПК 2.4 | Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе |
| ПК 3.1 | Готовить и отпускать холодные блюда и закуски |
| ПК 3.2 | Готовить и отпускать первые блюда и соусы |
| ПК 3.3 | Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий |
| ПК 3.4 | Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей |
| ПК 3.5 | Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов |
| ПК 3.6 | Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы |
| ПК 3.7 | Готовить и отпускать блюда из яиц и творога |
| ПК 3.8 | Готовить сладкие блюда и напитки |
| ПК 3.9 | Готовить мучные кулинарные блюда |
| ПК 3.10 | Готовить блюда диетического питания |
| ПК 4.1 | Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия |
| ПК 5.1 | Вести борьбу за живучесть судна |
| ПК 5.2 | Покладать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств |
| ДПК 6.1 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-------------------------|---------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|---------|--|--|--|--|--|--|--|
| ОДБ | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДП | Профильные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП | Общепрофессиональный цикл | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| | | ПК 3.9 | ПК 3.10 | ПК 4.1 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ДПК 6.1 | | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 3.7 | ПК 3.8 | | | | | | | | | |
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| | | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, гигиена труда и производственной санитарии | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы физиологии и гигиены питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Основы культуры профессионального общения | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 3.7 | ПК 3.8 | ПК 3.9 | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Организация службы на судне | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 | ПК 3.7 | ПК 3.8 | ПК 3.9 | ПК 3.10 | | | | | | | |
| ОП.07 | Основы финансовой грамотности и предпринимательства | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Основы технологии приготовления кондитерских изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ПК 1.2 | ПК 1.5 | ДПК 6.1 | | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Основы товароведения пищевых продуктов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Основы калькуляции и учета | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 1.5 | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | | | | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | | | | | | | | | | |
| УП.02.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | | | | | | | | | | |
| УП.02.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление кулинарных блюд | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Технология приготовления кулинарных блюд | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | | | | | | | | | |
| | | ПК 3.6 | ПК 3.7 | ПК 3.8 | ПК 3.9 | ПК 3.10 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | | | | | | | | | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|-------------------------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------|---------------|--------|--------|--------|--|--|--|
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | | | |
| УП.03.01 | Учебная практика | ПК 3.6 | ПК 3.7 | ПК 3.8 | ПК 3.9 | ПК 3.10 | | | | | | | | | | |
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика | ПК 3.6 | ПК 3.7 | ПК 3.8 | ПК 3.9 | ПК 3.10 | | | | | | | | | | |
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | | | |
| ПМ.04 | Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 4.1 | | | | | | | |
| | | МДК.04.01 | Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 4.1 | | | | | |
| УП.04.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 4.1 | | | | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 4.1 | | | | | | | |
| ПМ.05 | Выполнение обязанностей по травогам | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | | | | | | |
| | | МДК.05.01 | Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | | | | |
| УП.05.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | | | | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | | | | | | |
| ФК.00 | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | | | | | | | | | | | |
| | | МДК.00.01 | Физическая культура | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | | | | | | | |

Практики

| Типул | График | План | Комплексные | Компетенции | СпецПрактики | СпецРаб | Кабинеты | Пояснения | ЦК | Руководство, час. | Форма аттестации | Норма на контроль, час. | ЦК | |
|----------|-----------------------------------|------|-------------|-------------|--------------|----------------------------------|---|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Индекс | Наименование практики | Сем. | Неделя | Часов | Подгруп | на студ | на подгр. | на студ. | на подгр. | ДифЗач | на студ. | на подгр. | на студ. | на подгр. |
| УП | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика (ПМ.01) | 1 | 2 | 72 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| УП.02.01 | Учебная практика (ПМ.02) | 2 | 1 | 36 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| УП.03.01 | Учебная практика (ПМ.03) | 2 | 2 | 72 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| УП.04.01 | Учебная практика (ПМ.04) | 2 | 2 | 72 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| УП.05.01 | Учебная практика (ПМ.05) | 2 | 1 | 36 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| ПП | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика (ПМ.01) | 1 | 2 | 72 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| ПП.02.01 | Производственная практика (ПМ.02) | 2 | 2 | 72 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| ПП.03.01 | Производственная практика (ПМ.03) | 2 | 3 | 108 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| ПП.04.01 | Производственная практика (ПМ.04) | 2 | 3 | 108 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |
| ПП.05.01 | Производственная практика (ПМ.05) | 2 | 1 | 36 | | <input type="checkbox"/> на студ | <input checked="" type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | ДифЗач | <input checked="" type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. | <input type="checkbox"/> на студ. | <input type="checkbox"/> на подгр. |