



Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
СПб МТА им. адмирала Д.Н. Сенявина
протокол №124
«29» апреля 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального
образования – программы подготовки специалистов среднего звена с получением
среднего общего образования
по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

По программе: подготовки специалистов среднего звена
Квалификация : техник – технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес
на базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный
Квалификация по рабочей профессии:
ОКПДТР 15341 Обработчик рыбы 2 разряда

Учебно-методическая
документация
СМК СПб МТА
им. адмирала Д.Н. Сенявина
Контрольный экземпляр

График учебного процесса 2025-2029 гг.

[illegible]

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	33	-	6	2	-	11	52
III курс	31	-	9	2	-	10	52
IV курс	27	-	7	1	6	2	43
Всего	131	0	22	6	6	34	199

2. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Всего	в том числе в форме практической подготовки	обязательная аудиторная				Самостоятельная работа	Консультации	ПА	I курс				II курс		III курс		IV курс	
						всего по УД/МДК	в т.ч.						1 семестр 8 нед	1 семестр 9 нед	2 семестр 20 нед	2 семестр 3 нед	3 семестр 17 нед.	4 семестр 16 нед.	5 семестр 16 нед.	6 семестр 15 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 10 нед.
							лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	10	1476	0	1440	707	733	0	0	18	18	288	324	720	108	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	2		72		60	24	36			6	6	16	18	20	6						
ОД.02	Литература		2	108		108	11	97					24	18	60	6						
ОД.03	Иностранный язык		2	72		72	2	70					8	18	40	6						
ОД.04	История		2к	136		136	120	16					40	27	60	9						
ОД.05	Обществознание		2к	72		72	38	34					8	18	40	6						
ОД.06	Химия		2	72		72	44	28					16	27	20	9						
ОД.07	Физика		2	108		108	62	46					24	18	60	6						
ОД.08	Биология	2		144		132	82	50			6	6	24	36	60	12						
ОД.09	География		2	72		72	38	34					8	18	40	6						
ОД.10	Математика	2	1	340		328	218	110			6	6	64	72	180	12						
ОД.11	Информатика		2	108		108	28	80					24	18	60	6						
ОД.12	Основы безопасности и защиты Родины		2	68		68	22	46					24	18	20	6						
ОД.13	Индивидуальный проект		2	32		32	12	20							20	12						
ОД.14	Физическая культура		1*, 2*	72		72	6	66					8	18	40	6						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	0	6	539	438	539	96	438	0	5	0	0	0	0	0	0	119	112	96	60	102	50
ОГСЭ.01	Основы философии		4к	33	16	33	16	16		1							17	16				
ОГСЭ.02	История		4к	66	34	66	31	34		1							34	32				
ОГСЭ.03	Психология общения		5	32	10	32	21	10		1									32			
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5,6,7,8	199	188	199	10	188		1							34	32	32	30	51	20
ОГСЭ.05	Физическая культура*		3,4,5,6,7,8*	209	190	209	18	190		1							34	32	32	30	51	30
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	2	149	54	149	93	54	0	2	0	0	0	0	0	0	85	64	0	0	0	0
ЕН.01	Математика		4	83	40	83	42	40		1							51	32				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4	66	14	66	51	14		1							34	32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3	10	939	402	885	468	402	0	15	18	36	0	0	0	0	204	240	112	90	119	120
ОП.01	Биологические основы морского промысла	4		101	34	83	47	34		2	6	12					51	32				
ОП.02	Основы аналитической химии	4		117	48	99	49	48		2	6	12					51	48				
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена		5	64	29	64	34	29		1									64			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	66	32	66	33	32		1							34	32				
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		4	66	29	66	36	29		1							34	32				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4	50	29	50	20	29		1							34	16				
ОП.07	Охрана труда		8	71	17	71	53	17		1											51	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	80	38	80	41	38		1								80				
ОП.09	Электротехника и электроника		8	64	32	64	31	32		1											34	30
ОП.10	Инженерная графика		8	54	32	54	21	32		1											34	20
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	78	32	78	45	32		1									48	30		
ОП.12	Экономика отрасли	6		78	34	60	25	34		1	6	12								60		
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		8	50	16	50	33	16		1												50
ПМ.00	Профессиональный цикл	7	12	2621	1586	1775	875	794	20	302	42	84	0	0	0	0	204	376	368	714	391	442

ПМ.01	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	<u>3</u>	<u>5</u>	1571	823	1265	666	571	20	8	18	36	0	0	0	0	34	32	288	402	391	370
МДК.01.01	Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	5к	6к	377	155	359	202	155		2	6	12					34	32	128	165		
Раздел 1	Технология переработки водных биоресурсов	5к	6к	236	100	236	134	100		2							34	32	80	90		
Раздел 2	Технохимический контроль	5к	6к	62	32	62	30	32											32	30		
Раздел 3	Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов	5к	6к	61	23	61	38	23											16	45		
МДК.01.02	Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	5к*	6к*	343	163	325	160	163		2	6	12							160	165		
Раздел 1	Технология переработки водных биоресурсов	5к*	6к*	186	99	186	85	99		2									96	90		
Раздел 2	Технохимический контроль	5к*	6к*	62	32	62	30	32											32	30		
Раздел 3	Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов	5к*	6к*	77	32	77	45	32											32	45		
МДК.01.03	Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов		8к	277	112	277	163	112		2											187	90
Раздел 1	Технология переработки водных биоресурсов		8к	152	60	152	90	60		2											102	50
Раздел 2	Технохимический контроль		8к	54	26	54	28	26													34	20
Раздел 3	Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов		8к	71	26	71	45	26													51	20
МДК.01.04	Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов		8к*	304	141	304	141	141	20	2											204	100
Раздел 1	Технология переработки водных биоресурсов		8к*	162	68	162	92	68		2											102	60
Раздел 2	Технохимический контроль		8к*	71	34	71	37	34													51	20
Раздел 3	Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов		8к*	71	39	71	12	39	20												51	20
ПП.01	Производственная практика		8	252	252															72		180
Эм.01	Экзамен по модулю	8		18							6	12										
ПМ.02	Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	<u>1</u>	<u>2</u>	239	150	149	69	78	0	2	6	12	0	0	0	0	85	136	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		4к*	149	78	149	69	78		2							85	64				
Раздел 1	Технология переработки водных биоресурсов		4к*	83	44	83	37	44		2							51	32				
Раздел 2	Технохимический контроль		4к*	33	20	33	13	20									17	16				
Раздел 3	Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов		4к*	33	14	33	19	14									17	16				
ПП.02	Производственная практика		4к**	72	72													72				
Эм.02	Экзамен по модулю	4		18							6	12										
ПМ.03	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<u>1</u>	<u>1</u>	239	147	221	72	75	0	2	6	12	0	0	0	0	85	136	0	0	0	0

МДК.03.01	Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов		4к***	149	75	149	72	75		2							85	64						
Раздел 1	Технология переработки водных биоресурсов		4к***	83	50	83	31	50		2							51	32						
Раздел 2	Технохимический контроль		4к***	33	16	33	17	16									17	16						
Раздел 3	Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов		4к***	33	9	33	24	9									17	16						
ПП.03	Производственная практика		4к**	72	72	72												72						
Эм.03	Экзамен по модулю	4		18		0					6	12												
ПМ.04	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из	1	2	266	178	140	68	70	0	2	6	12	0			0	0	0	80	168	0	0		
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации (предприятия)		6	140	70	140	68	70		2									80	60				
ПП.04	Производственная практика		6	108	108															108				
Эм.04	Экзамен по модулю	6		18							6	12												
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик рыбы	1	2	306	288	0	0	0	0	288	6	12	0			0	0	72	0	144	0	72		
ПП.05	Производственная практика		6.8	288	288					288								72		144		72		
КВ.Э.05	Квалификационный экзамен	8		18							6	12												
Всего		13	40	5724	2480	4788	2239	2421	20	324	78	138	288	324	720	108	612	792	576	864	612	612		
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																		216		
к, к* - комплексный дифференцированный зачет или комплексный экзамен						Всего 5940 час	Дисциплины и МДК			4932	78	138	612			828			612	576	576	540	612	360
* - не входит в общее количество дифференцированных зачетов							Производственная практика			792			0			0			0	216	0	324	0	252
							Экзамен			13			0			3			0	4	2	2	0	2
							Дифференцированные зачеты			40			2			8			0	10	3	7	1	9

Комплексный вид контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля]	Наименование дисциплины/МДК/УП/ТП
1	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	4	4к	ОГСЭ.01 Основы философии
				4к	ОГСЭ.02 История
2	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	4	4к*	МДК.02.01 Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
				4к*	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				4к*	Раздел 2 Технохимический контроль
				4к*	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
3	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	4	4к**	ПП.02 Производственная практика
				4к**	ПП.03 Производственная практика
4	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	4	4к***	МДК.03.01 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
					Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
					Раздел 2 Технохимический контроль
					Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
5	ЭКк	Комплексный экзамен	5	5к	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов
				5к	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				5к	Раздел 2 Технохимический контроль
				5к	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
6	ЭКк	Комплексный экзамен	5	5к*	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
				5к*	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				5к*	Раздел 2 Технохимический контроль

				5к*	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
7	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	6к	МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов
	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет		6к	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				6к	Раздел 2 Технохимический контроль
				6к	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
8	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	6к*	МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
				6к*	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				6к*	Раздел 2 Технохимический контроль
				6к*	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
9	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	8к	МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленной и сушеной продукции из водных биоресурсов
				8к	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				8к	Раздел 2 Технохимический контроль
				8к	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов
10	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	8к*	МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
				8к*	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов
				8к*	Раздел 2 Технохимический контроль
				8к*	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов

4. Пояснительная записка

4.1. Настоящий учебный план Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина» (далее - академия) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства Просвещения Российской Федерации № 443 от 13 июля 2021 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации рег. №64678 от 18 августа 2021 года 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями).

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2022 г. N 70167).

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N68887)

Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2021 г. N 66211).

Приказ Минобрнауки России N 885, Министерства Просвещения Российской Федерации N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N61573).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), (с изменениями и дополнениями).

Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 N 05-592 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования")

Устав академии.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с "Планом учебного процесса" и расписанием занятий на учебный год;
- продолжительность учебной недели – шесть дней;
- для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут;

· максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

При организации учебного процесса в академии возможно применение сетевой формы реализации ППССЗ с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций.

При реализации ППССЗ в академии вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

4.3. С целью углубления и расширения подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования, на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) согласно ФГОС отведено 1296 часов, распределение приведено в Приложении 1.

4.4. Основными видами оценки качества результатов освоения ППССЗ являются текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация.

4.4.1. Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов (далее – МДК), профессиональных модулей (далее – ПМ) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, МДК, ПМ, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса. Данный вид контроля проводится преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, МДК, ПМ в форме контрольной работы, тестирования, опроса, выполнения и защиты практических и лабораторных работ, выполнения отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнения рефератов (докладов), подготовки презентаций и т.д.

Рубежный контроль является формой текущего контроля, направленного на проверку освоения тематически завершенной части рабочей программы дисциплины, МДК (раздела МДК) или промежуточные срезы знаний.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по МДК.01.04 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов в 7 семестре.

4.4.2. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в разделе 1. "Сводные данные по бюджету времени (в неделях)" настоящего учебного плана с целью определения соответствия уровня и качества подготовки студента требованиям к результатам освоения ППССЗ и осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию (экзамен):

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам/междисциплинарным курсам.

без учета времени на промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет):

- дифференцированный зачет по дисциплине;
- защита индивидуального проекта;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более междисциплинарным курсам

4.4.3. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в разделе 1. "Сводные данные по бюджету времени (в неделях)" настоящего учебного плана, в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Необходимым условием допуска к ней является освоение профессиональных модулей настоящего учебного плана соответствующих основным видам профессиональной деятельности определенных ФГОС СПО по специальности.

4.5 В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

4.6. Учебная и производственная практика проводятся в соответствии с объемом времени, приведенном в разделе 1. "Сводные данные по бюджету времени (в неделях)" настоящего учебного плана.

4.7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно не менее 2 академических часов аудиторных занятий.

4.8. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" осваивается в объеме 80 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Академия имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

4.9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального Закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998 №53-ФЗ.

4.10. Академия может делить группы студентов на подгруппы, а так же объединять группы студентов при проведении учебных занятий в виде лекций.

4.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Структура и объем образовательной программы 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Название раздела	Кол-во часов по ФГОС	Вариативная часть	Количество часов по учебному плану
Общеобразовательный цикл	1476	0	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468	71	539
Математический и общий естественнонаучный цикл	144	5	149
Общепрофессиональный цикл	612	339	951
Профессиональный цикл	1728	881	2609
Государственная итоговая аттестация	216		216
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940		5940