



Рассмотрено
и принято
СПб МТА им. Д.Н. Сеньявина
протокол № 111
«31» августа 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

По программе: базовой подготовки специалистов среднего звена
Квалификация : специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес
на базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический
Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя
Квалификация по рабочей профессии:
ОКПР 16675 Повар, 4-й разряд, ОКПР 12901 Кондитер, 3-й разряд

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная					
1	2	3	4	5	6		7	8	9
I курс	39	нет	нет	нет	2	нет	нет	11	52
II курс	32	4	3	нет	2	нет	нет	11	52
III курс	28	5	8	нет	1	нет	нет	10	52
IV курс	24	1	4	4	2	4	2	2	43
Всего	123	10	15	4	7	4	2	34	199

График учебного процесса 2022/2023 учебный год

[illegible]

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	максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	в т.ч.			1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 15 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 11 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 7 нед.
							лекций	лаб. и практ. занятий, вк	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5	16	1404	0	1404	607	797	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины	2	7	919	0	919	402	517	0	391	528	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	2		78	0	78	38	40		34	44						
ОДБ.02	Литература		2	117	0	117	60	57		51	66						
ОДБ.03	Иностранный язык		2	117	0	117	60	57		51	66						
ОДБ.04	История		2	117	0	117	60	57		51	66						
ОДБ.05	Обществознание		2	78	0	78	42	36		34	44						
ОДБ.06	Естествознание	2		100	0	100	40	60		34	66						
ОДБ.07	География		2	39	0	39	18	21		17	22						
ОДБ.08	Физическая культура*		2*	117	0	117	2	115		51	66						
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2	78	0	78	38	40		34	44						
ОДБ.10	Астрономия		1	34	0	34	22	12		34							
	Индивидуальный проект*		2*	44	0	44	22	22			44						
ОДП	Профильные дисциплины	2	3	485	0	485	205	280	0	221	264	0	0	0	0	0	0
ОДП.01	Математика	2	1	234	0	234	114	120		102	132						
ОДП.02	Экономика	2		78	0	78	38	40		34	44						
ОДП.03	Информатика и ИКТ		2	78	0	78	8	70		34	44						
ОДП.04	Право		2	95	0	95	45	50		51	44						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	0	5	481	28	481	141	340	0	0	0	153	120	68	44	68	28
ОГСЭ.01	Основы философии		4	60	5	60	40	20					60				
ОГСЭ.02	История		3	51	3	51	36	15				51					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8	168	10	168	22	146				34	30	34	22	34	14
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	168	10	168	16	152				34	30	34	22	34	14
ОГСЭ.04	Психология общения		3	34	0	34	27	7				34					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	1	190	7	190	118	72	0	0	0	85	105	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	4		160	7	160	96	64				85	75				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4	30	0	30	22	8					30				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	4	22	3253	118	3253	1386	947	20	0	0	374	459	544	820	544	404

[illegible]

[illegible]

КВ.Э.03	Квалификационный экзамен	8															
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	3	383	22	383	165	146	0	0	0	0	0	119	135	51	78
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8*	95	8	95	70	25						51	44		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			216	14	216	95	121						68	55	51	42
УП.04	Учебная практика		6	36		36									36		
ПП.04	Производственная практика		8	36		36											36
КВ.Э.04	Квалификационный экзамен	8															
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	3	366	20	366	206	88	0	0	0	102	30	85	149	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		3	102	10	102	71	31				102					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	192	10	192	135	57					30	85	77		
УП.05	Учебная практика		6**	36		36									36		
ПП.05	Производственная практика			36		36									36		
КВ.Э.05	Квалификационный экзамен	6															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	1	197	10	197	65	76	20	0	0	0	0	0	0	119	78
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8**	161	10	161	65	76	20							119	42
УП.06	Учебная практика			0		0											
ПП.06	Производственная практика			36		36											36
КВ.Э.06	Квалификационный экзамен	8															
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям «Повар», « Кондитер»	1	1	351	10	351	59	148	0	0	0	102	249	0	0	0	0

МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	4		207	10	207	59	148				102	105				
УП.07	Учебная практика		4*	72		72							72				
ПП.07	Производственная практика			72		72							72				
КВ.Э.07	Квалификационный экзамен	4															
Всего				5328	153	5328	2252	2156	20	612	792	612	684	612	864	612	432
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																
ГИА	Государственная итоговая аттестация																
Консультации в объеме 4 часа на одного студента на каждый учебный год * не входит в общее количество экзаменов и дифференцированных зачетов Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05. по 14.06 (всего 4 нед.) Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)							Всего 7561 час	Дисциплины и МДК		612	792	612	540	612	396	612	252
								Учебная практика		0	0	0	144	0	180	0	36
								Производственная практика (по профилю специальности)		0	0	0	108	0	288	0	144
								Производственная практика (преддипломная)		0	0	0	0	0	0	0	144
								Экзамены		0	4	0	2	0	0	0	3
								Дифференцированные зачеты		2	8	5	5	2	8	1	9

Комплексный вид контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля]	Наименование дисциплины/МДК/УП/ПП
1	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	4	[3]	МДК.01.01
				[4]	МДК.01.02
4	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	4	[4]	УП.07
				[4]	ПП.07
2	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	[6]	УП.01
				[6]	ПП.01
6	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	[6]	УП.05
				[6]	ПП.05
5	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	[8]	МДК 04.01
				[8]	МДК.04.02
3	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	[8]	УП.02
				[8]	ПП.02
6	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	[8]	МДК.06.01
				[8]	ПП.06

3. Перечень кабинетов и лабораторий

№	Наименование	№	Наименование
	Кабинеты		Лаборатории
1	социально-экономических дисциплин;	1	химии;
2	иностранного языка;	2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;		
4	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;	3	Учебный кондитерский цех.
5	экологических основ природопользования;		
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.		
7	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;		
8	технологии кулинарного и кондитерского производства;		Спортивный комплекс
9	организации хранения и контроля запасов и сырья;	1	спортивный зал;
10	организации обслуживания;	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
		3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
			Залы
		1	Библиотека
		2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
		3	Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1. Настоящий рабочий учебный план Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения "Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина» (далее - академия) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№ 44828).

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. № 464);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ N 968 от 16 августа 2013 г.);
- Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 14.05.2014 №518);
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);
- 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 академия 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 906 часов, которые распределены следующим образом:

- увеличен объем часов дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла на 17 часов,
- увеличен объем часов дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла на 7 часов,
- увеличен объем часов дисциплин общепрофессионального цикла на 172 часа,
- увеличен объем часов профессиональных модулей на 668 часов,

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 курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

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 (Э):

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

без учета времени на промежуточную аттестацию (контрольная работа, дифференцированный зачет):

- контрольная работа по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более междисциплинарным курсам

В рамках промежуточной аттестации по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело во 2-ом семестре проводятся экзамены по общеобразовательным дисциплинам: "Русский язык", "Математика", "Естествознание", "Экономика". На втором курсе в 4-ом семестре проводится экзамен по дисциплине математического и общего естественнонаучного учебного цикла "Химия" и профессионального цикла МДК. 07.01 "Выполнение работ по профессии «Повар». В 8-ом семестре установлен экзамен по общепрофессиональной дисциплине: "Организация хранения и контроль запасов и сырья", дисциплине профессионального цикла МДК.02.02. "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента"

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, и включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) как форму государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к ней является освоение профессиональных модулей настоящего учебного плана соответствующих основным видам профессиональной деятельности определенных ФГОС СПО по специальности.

4.5. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций групповые устные, а так же с использованием образовательного портала.

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. При реализации производственной практики предусматриваются следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

4.6.1. *Учебная практика* направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

4.6.2. *Практика по профилю специальности* направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности.

4.6.3. *Преддипломная практика* направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Практика завершается зачетом/дифференцированным зачетом, отражающим уровень освоенных общих и профессиональных компетенций.

4.6.4. Учебная практика (15 недель) проводится концентрированно на 4-м, 6-м и 8-м семестрах, производственная практика по профилю специальности (13 недель) проводится концентрированно на 6 и 8 семестре, преддипломная практика (4 недели) проводится на 8 семестре.

4.7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.8. 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. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ППССЗ увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

4.11.2. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), академия распределяет на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, при этом на ОБЖ отводится 82 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. №889).

4.11.3. В соответствии со спецификой данной ППССЗ выбран социально-экономический профиль общеобразовательной подготовки.

4.11.4. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ППССЗ по специальности как "Общий гуманитарный и социально-экономический цикл" ("Основы философии", "История", "Иностранный язык" и др.), "Математический и общий естественнонаучный цикл" ("Химия" , "Экологические основы природопользования" и др.), а также отдельных дисциплин. Общепрофессионального цикла.