



Рассмотрено
и принято

На педагогическом совете СПб МТК
протокол № 105
«27» 08 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

По программе: базовой 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

Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя

Квалификация по рабочей профессии:

ОКПР 16675 Повар, 4-й разряд

Учебно-методическая
документация
СМК СПбМТК
Контрольный
экземпляр

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
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33	6			2		11	52
III курс	26	6	8		2		10	52
IV курс	22	3	5	4	1	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

График учебного процесса 2020/2021 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 16 нед.	4 семестр 17 нед.	5 семестр 16 нед.	6 семестр 10 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 5 нед.
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4	9	2106	702	1404	585	819	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины	2	8	1612	537	1075	410	665	0	459	616	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	2		118	40	78	38	40		34	44						
ОДБ.02	Литература		2	175	58	117	60	57		51	66						
ОДБ.03	Иностранный язык		2	175	58	117	17	100		51	66						
ОДБ.04	История		2	175	58	117	60	57		51	66						
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)		2	175	58	117	60	57		51	66						
ОДБ.06	Математика	2	1	234	78	156	78	78		68	88						
ОДБ.07	Информатика		2	150	50	100	10	90		34	66						
ОДБ.08	Физическая культура*		2*	175	58	117	5	112		51	66						
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2	118	40	78	38	40		34	44						
ОДБ.10	Астрономия		1	51	17	34	22	12		34							
ОДБ.11	Индивидуальный проект*		2*	66	22	44	22	22			44						
ОДП	Профильные дисциплины	2	1	494	165	329	175	154	0	153	176	0	0	0	0	0	0
ОДП.01	Физика		2	175	58	117	60	57		51	66						
ОДП.02	Химия	2		201	67	134	67	67		68	66						
ОДП.03	Биология	2		118	40	78	48	30		34	44						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	2	737	300	437	64	373	0	0	0	112	85	112	40	68	20
ОГСЭ.01	Основы философии	5		72	24	48	32	16						48			
ОГСЭ.02	История	3		72	24	48	14	34				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4,8	269	90	179	12	167				32	51	32	20	34	10
ОГСЭ.04	Физическая культура*		4,6,8*	324	162	162	6	156				32	34	32	20	34	10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	3	325	110	215	100	115	0	0	0	96	119	0	0	0	0
ЕН.01	Математика		4	100	34	66	30	36				32	34				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4	100	34	66	30	36				32	34				
ЕН.03	Химия	4	3	125	42	83	40	43				32	51				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	12	14	4389	1117	3272	1091	2161	20	0	0	368	624	464	824	544	448

КВ.Э.03	Квалификационный экзамен	8															
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>1</u>	<u>2</u>	291	73	218	78	140	0	0	0	0	0	96	122	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		6	219	73	146	78	68						96	50		
УП.04	Учебная практика		6 к	36		36		36							36		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			36		36		36							36		
КВ.Э.04	Квалификационный экзамен	6															
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<u>1</u>	<u>3</u>	466	102	364	109	255	0	0	0	0	0	48	122	102	92
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		8	322	102	220	109	111						48	50	102	20
УП.05	Учебная практика		8 к	72		72		72							36		36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			72		72		72							36		36
КВ.Э.05	Квалификационный экзамен	8															
ПМ.06	Организация работы подразделения	<u>2</u>	<u>2</u>	392	94	298	90	208	0	0	0	0	0	0	0	170	128
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации.	8		284	94	190	90	100								170	20
УП.06	Учебная практика		8 к	36		36		36									36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			72		72		72									72
КВ.Э.06	Квалификационный экзамен	8															
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	<u>2</u>	<u>2</u>	404	98	306	98	208	0	0	0	96	174	0	36	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	4		296	98	198	98	100				96	102				
УП.07	Учебная практика		4	72		72		72					72				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		6	36		36		36							36		
КВ.Э.07	Квалификационный экзамен	6															
Всего				7557	2229	5328	1840	3468	20	612	792	576	828	576	864	612	468
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																144
ГИА	Государственная итоговая аттестация																216
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	576	612	576	360	612	180	
							Учебная практика		0	0	0	216	0	216	0	108	
							Производственная практика (по профилю специальности)		0	0	0	0	0	288	0	180	
							Производственная практика (преддипломная)		0	0	0	0	0	0	0	144	
							Экзамены		0	4	1	2	2	5	0	5	
						Дифференцированные зачеты		2	7	2	5	2	8	0	7		

4623

ПМ(макс)= ПМ(обязат)= 1666

		часов/неделю					
36	36	36	36	36	36	36	36
612	792	576	828	576	864	612	468

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	6	[6]	УП.01
				[6]	ПП.01
2	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	[6]	УП.02
				[6]	ПП.02
3	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	[8]	УП.03
				[8]	ПП.03
4	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	[6]	УП.04
				[6]	ПП.04
5	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	[8]	УП.05
				[8]	ПП.05
6	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	8	[8]	УП.06
				[8]	ПП.06

3. Перечень кабинетов и лабораторий

№	Наименование	№	Наименование
	Кабинеты		Лаборатории
1	социально-экономических дисциплин;	1	химии;
2	иностранного языка;	2	метрологии и стандартизации;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;	3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	4	Учебный кулинарный цех.
5	экологических основ природопользования;	5	Учебный кондитерский цех.
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.		
			Спортивный комплекс
		1	спортивный зал;
		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 учебный план Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенавина» (далее - колледж) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 384 от 22.04.2014, зарегистрирован Министерством юстиции России рег. N 33234 от 23.07.2014 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 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);
- 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);
- Приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413".
- Устав колледжа.

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 учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

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

При реализации ППССЗ колледж 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 курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) во 2-ом семестре проводятся экзамены по общеобразовательным дисциплинам: "Русский язык", "Математика", "Химия", "Биология". На втором курсе в 3-ом семестре проводится экзамен по дисциплине общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла : "История"; математического и общего естественнонаучного учебного цикла "Экологические основы природопользования", 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 5-ом семестре установлен экзамен по общепрофессиональной дисциплине "Охрана труда" и дисциплине из общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла - "Основы философии" . В 6-ом семестре установлены экзамены по общепрофессиональным дисциплинам: "Информационные технологии в профессиональной деятельности", экз

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. Колледж 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. Колледж 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.), колледж 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 естественнонаучный 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" ("Математика", "Экологические основы природопользования" и др.), а также отдельных дисциплин. Общепрофессионального цикла.

Формирование вариативной части ППССЗ

Название раздела	Максимальная нагрузка по ФГОС	Максимальная нагрузка по ППССЗ	Кол-во аудиторных часов по ФГОС	Кол-во аудиторных часов по ППССЗ	Разница	Кол-во часов вариативной части (аудиторная нагрузка)
ОГСЭ	630	737	420	437	17	3 ч. - Основы философии
						20 ч. - История
						Итого по ОГСЭ: 17 часов
ЕН	312	325	208	215	7	Добавлены часы в учебные дисциплины обязательной части ППССЗ: 7 ч
						Итого по ЕН: 7 ч
ОП	624	898	416	598	182	Добавлены часы в учебные дисциплины обязательной части ППССЗ:182 ч
						Итого по ОП: 182 ч
ПМ	1512	3491	1008	2674	658	Добавлены часы в профессиональные модули обязательной части ППССЗ: 658
						Итого по ПМ: 658 ч
Итого вариатива					864	864