

«Утверждаю»

Директор СПб МТК

В.А. Никитин

« 27 » 08 2020 г.

Рассмотрено
и принято
На педагогическом совете СПб МТК
Протокол № 105
от « 27 » 08 2020 г.

«Согласовано»

Генеральный директор
ЗАО «Литературное»

А.С. Соловьев

« 27 » 08 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы
подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

По программе: базовой подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: Повар

Квалификация по рабочей профессии: ОКПР 16675 Повар 4 разряда;

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

На базе - основного общего образования

Режим работы: 6-ти дневная учебная неделя

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
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34	7	-	-	-	11	52
II курс	24	5	11	1	-	11	52
III курс	30	5	3	3	-	11	52
IV курс	16	10	12	1	2	2	43
Всего	104	27	26	5	2	35	199

График учебного процесса 2020/2021 учебный год

[illegible]

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	0	25	0	3352	75	3317	922	489	255	285	75	255	576	312	306	496	792
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	9	0	380	0	380	202	178	51	57	0	0	0	0	0	272	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		36	0	36	24	12	17	19							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		36	0	36	20	16	17	19							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		36	0	36	24	12	17	19							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7		48	0	48	36	12								48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7		48	0	48	36	12								48	
ОП.06	Охрана труда		7		32	0	32	22	10								32	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		48	0	48	4	44								48	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7		48	0	48	36	12								48	
ОП.09	Физическая культура		7		48	0	48	0	48								48	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	0	16	0	2972	75	2937	720	311	204	228	75	255	576	312	306	224	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	3	0	276	5	271	54	43	204	0		0	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		34	0	34	16	18	34								
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				68	5	63	38	25	68								
УП.01	Учебная практика		1		102		102			102								
ПП.01	Производственная практика		4		72		72							72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	4	0	1062	30	1062	334	86	0	228	75	255	504	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2		53	0	53	33	20		38	15						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		367	30	367	301	66		76	30	153	108				
УП.02	Учебная практика		4		318		318				114	30	102	72				
ПП.02	Производственная практика		4		324		324							324				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	3	0	312	10	302	66	56	0	0		0	0	312	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5*		48	0	48	36	12						48			

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				84	10	74	30	44						84			
УП.03	Учебная практика		5		72		72								72			
ПП.03	Производственная практика		5		108		108								108			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного асс.	0	3	0	656	20	636	148	56	0	0		0	0	0	0	224	432
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7*		64	0	64	56	8								64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				160	20	140	92	48								160	
УП.04	Учебная практика		8		360		360											360
ПП.04	Производственная практика		8		72		72											72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0	3	0	666	10	666	118	70	0	0		0	0	0	306	0	360
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6*		54	0	54	39	15							54		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				144	10	144	79	55							144		
УП.05	Учебная практика		6		108		108									108		
ПП.05	Производственная практика		8		360		360											360
Всего					5692	75	5617	2240	1391	612	684	180	612	828	612	756	576	792
ГИА	Государственная итоговая аттестация 2 недели																	72
Консультации в объеме 4 часа на одного студента на каждый учебный год * не входит в общее количество экзаменов и дифференцированных зачетов Подготовка выпускной квалификационной работы с 22.05. по 18.06 (всего 4 нед.) Защита выпускной квалификационной работы с 19.06 по 02.07 (всего 2 нед.)								Всего 5692 час	Дисциплины и МДК	612	570	150	612	432	432	648	576	0
									Учебная практика	102	114	30	102	72	72	108	0	360
									Производственная практика	0	0	0	0	324	108	0	0	432
									Экзамены	-	-	-	-	2	1	4	-	2
									Дифференцированные зачеты	2	-	5	-	10	3	7	7	3
									Зачеты	-	-	3	-	-	-	-	-	-

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	1	[1]	МДК.01.01
				[1]	МДК.01.02
2	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	5	[5]	МДК.03.01
				[5]	МДК.03.02
3	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	6	[7]	МДК.04.01
				[7]	МДК.04.02
4	ДЗк	Комплексный дифференцированный зачет	7	[6]	МДК.05.01
				[6]	МДК.05.02

3. Перечень кабинетов и лабораторий

№	Наименование	№	Наименование
	Кабинеты		Лаборатории
1	социально-экономических дисциплин;	1	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;		
3	товароведения продовольственных товаров;	2	учебный кондитерский цех
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;		
5	иностранного языка;		
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;		
7	технического оснащения и организации рабочего места.		
			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, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
		2	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- 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-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 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной 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 ППКРС с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций.

При реализации ППКРС 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 компетенции, умения и знания, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования, на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) согласно ФГОС отведено 10203 часов, в том числе:

- увеличен объем часов дисциплин общепрофессионального цикла на 56 часов,
- увеличен объем часов профессиональных модулей на 1023 часов

4.4. Основными видами оценки качества результатов освоения ППКРС 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. 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 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.

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 ППКРС 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;
- 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 ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 3-ем курсе в 6-ом семестре проводятся экзамены по общеобразовательным дисциплинам: "Русский язык", "Обществознание (включая экономику и право)", "Математика", "Химия".

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 демонстрационный экзамен как форму государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к нему является освоение профессиональных модулей настоящего учебного плана соответствующих основным видам профессиональной деятельности определенных ФГОС СПО по профессии.

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.

- 4.6.1. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.
- 4.6.2. Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС
- 4.6.4. Учебная практика (27 недель) проводится рассредоточено и концентрированно.
- 4.7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.
- 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
- 4.11. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ППКРС 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, колледж распределяет на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, при этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. №241), на физическую культуру – по два часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. №889).
- 4.11.3. В соответствии со спецификой данной ППКРС выбран естественнонаучный профиль общеобразовательной подготовки.