

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Утверждаю

Ректор СПбГЭУ, д.э.н.

И.А. Максимцев

2019 г.

План одобрен Ученым советом университета  
Протокол № 4 от 24.04.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Санкт-Петербургский государственный экономический университет"

Колледж бизнеса и технологий

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.05

Технология бродильных производств и виноделие

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 375















Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курс и семестрам															Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка																		
		Курс 3					Курс 4																														
		Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8																				
		Максим.	Самост.	Обязательная	16 нед			11 нед			10 нед			9 нед			Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть																	
Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Максим.					Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект										
1	2	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	110	111	113	114	115	116	120	123	124	125	127	128	129	130	134	137	335	336	337	338
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период о	54		36						54		36						54		36																	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																				
НО	Начальное общее образование																																				
ОО	Основное общее образование																																				
СО	Среднее общее образование																																				
БД	Базовые дисциплины																																				
БД.01	Русский язык																																				
БД.02	Литература																																				
БД.03	Иностранный язык																																				
БД.04	Математика																																				
БД.05	История																																				
БД.06	Физическая культура																																				
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности																																				
БД.08	Физика																																				
БД.09	Обществознание																																				
БД.10	География																																				
БД.11	Экология																																				
БД.12	Астрономия																																				
ПД	Профильные дисциплины																																				
ПД.01	Информатика																																				
ПД.02	Химия																																				
ПД.03	Биология																																				
ПОО	Предлагаемые ОО																																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	288	576	324	216	36			594	198	396	224	140	32			540	180	360	190	98	72			486	162	324	173	72	29	50		3186	1350	2124	900
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	248	104	144	80	64				114	48	66	22	44				75	35	40		40					59	23	36		36			648	288	432	112
ОГСЭ.01	Основы философии	72	24	48	48																													52	20	48	
ОГСЭ.02	История																																	59	20	48	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык	50	18	32		32				30	8	22		22				32	12	20		20				24	6	18		18			201	60	168		
ОГСЭ.04	Физическая культура	64	32	32		32				42	20	22		22				43	23	20		20				35	17	18		18			336		168		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи																																	84		55	
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	62	30	32	32					42	20	22	22																				104		54		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																336	249	224	165	
ЕН.01	Математика																																56	20	41	10	
ЕН.02	Экологические основы природопользования																																56	20	41	10	
ЕН.03	Химия																															224	116	142	86		
ЕН.04	Информатика																																93		59		
П	Профессиональный учебный цикл	616	184	432	244	152	36			480	150	330	202	96	32			465	145	320	190	58	72			427	139	288	173	36	29	50		2202	813	1468	623
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	268	92	176	92	84				78	12	66	30	36				36	16	20	6	14				117	36	81	70	4	7		768	447	512	321	
ОП.01	Инженерная графика																																99	30	63	30	
ОП.02	Техническая механика																															46	25	31	20		
ОП.03	Электротехника и электронная техника																															70	25	43	20		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																															108	25	72	21		
ОП.05	Автоматизация технологических процессов									52	8	44	30	14				36	16	20	6	14				37	10	27	20	7		90	35	61	30		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	74	26	48	26	22																										44	30	28	20		
ОП.07	Метрология и стандартизация																															63	30	35	20		
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности																									80	26	54	50	4		52	28	34	20		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	32	64	40	24																									66	30	44	20			
ОП.10	Охрана труда	48	16	32	26	6																									49	30	33	20			
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	50	18	32		32				26	4	22		22																	81	26	68	7			
ОП.12	Процессы и аппараты																																133		93		
ПМ	Профессиональные модули	348	92	256	152	68	36			402	138	264	172	60	32			429	129	300	184	44	72			310	103	207	103	32	22	50		143			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсан и семестрам															Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка																				
		Курс 3					Курс 4																																
		Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8																						
		Максим.	Саност.	Обязательная	16 нед		Максим.	Саност.	Обязательная	11 нед		Максим.	Саност.	Обязательная	10 нед		Максим.	Саност.	Обязательная	9 нед																			
в том числе	в том числе				в том числе	в том числе																																	
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект																	
1	2	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	110	111	113	114	115	116	120	123	124	125	127	128	129	130	134	137	335	336	337	338		
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства:																																						
МДК.01.01.01	Технология спиртового и ликероводочного производства									84	18	66	54	2	10			62	12	50	30	8	12												131	15	96	20	
МДК.01.01.02	Оборудование спиртового и ликероводочного производства									53	20	33	21	12				42	12	30	22	8														95		63	
МДК.01.01.03	Поточно-механизированные линии производства																	60	20	40	30	10													60		40		
УП.01.01	Учебная практика		час			нед					час		нед						час	36	нед	1						час		нед					36		36		
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час			нед					час		нед						час	144	нед	4						час	72	нед	2				216		216		
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																						
	Всего часов с учетом практик																																						
ПМ.02	Ведение технологических процессов винодельческого производства																	62	12	50	32	8	10				102	30	72	50	22				164		122		
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства:																																						
МДК.02.01.01	Технология и техникохимический контроль винодельческого производства																	62	12	50	32	8	10				50	14	36	26	10				112		86		
МДК.02.01.02	Оборудование винодельческого производства																										52	16	36	24	12				52		36		
УП.02.01	Учебная практика		час			нед					час		нед						час		нед							час	18	нед		1/2			18		18		
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																																						
	Всего часов с учетом практик																																						
ПМ.03	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	286	62	224	144	68	12			170	60	110	66	38	6			64	24	40	10		30				64	28	36	6		30		554	30	379	31		
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков:																																						
МДК.03.01.01	Технология производства пива и безалкогольных напитков	144	32	112	80	20	12			53	20	33	23	4	6			64	24	40	10		30				64	28	36	6		30		295	30	190	31		
МДК.03.01.02	Оборудование производства пива и безалкогольных напитков	142	30	112	64	48				53	20	33	16	17																				195		145			
МДК.03.01.03	Техника, технология и организация малых предприятий									64	20	44	27	17																				64		44			
УП.03.01	Учебная практика		час			нед					час		нед						час		нед							час	36	нед	1				36		36		
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																																						
	Всего часов с учетом практик																																						
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения									53	20	33	25	8				69	29	40	30	10					144	45	99	47	32	20		256	10	152	20		
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации:																																						
МДК.04.01.01	Экономика предприятия									53	20	33	25	8				37	17	20	14	6					46	10	36	8	8	20		126	10	69	20		
МДК.04.01.02	Экономика специализации																										54	18	36	16	20			54		36			
МДК.04.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии																	32	12	20	16	4					44	17	27	23	4			76		47			
УП.04.01	Учебная практика		час			нед					час		нед						час		нед							час	18	нед		1/2		18		18			
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																																						
	Всего часов с учетом практик																																						
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	62	30	32	8		24			42	20	22	6	16				70	20	50	30		20											174	62	104	42		
МДК.05.01	Технохимический контроль спиртового и ликероводочного производства (10903 Аппаратчик процесса брожения)																	70	20	50	30		20											70		50			
МДК.05.02	Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков (10160 Аппаратчик выращивания дрожжей)	62	30	32	8		24			42	20	22	6	16																			104		54				
МДК.05.03	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)																																	62		42			
УП.05.01	Учебная практика		час			нед					час		нед						час	36	нед	1						час		нед				72		72			
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час			нед					час	468	нед	13					час		нед							час		нед			468		468				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																																						
	Всего часов с учетом практик																																						







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.01.01.01 Технология спиртового и ликёроводочного производства
				[7]	МДК.01.01.02 Оборудование спиртового и ликёроводочного производства

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>													
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>													
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Иностранный язык													
БД.04	Математика													
БД.05	История													
БД.06	Физическая культура													
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности													
БД.08	Физика													
БД.09	Обществознание													
БД.10	География													
БД.11	Экология													
БД.12	Астрономия													
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>													
ПД.01	Информатика													
ПД.02	Химия													
ПД.03	Биология													
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>													
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9					
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 1.5</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	
		<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>							
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5												
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				



ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.5										
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5											
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5											
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.12	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			

ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01.01	Технология спиртового и ликёроводочного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01.02	Оборудование спиртового и ликёроводочного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01.03	Поточно-механизированные линии производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
ПМ.02	Ведение технологических процессов винодельческого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
МДК.02.01.01	Технология и теххимический контроль винодельческого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
МДК.02.01.02	Оборудование винодельческого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПМ.03	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.01.01	Технология производства пива и безалкогольных напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.01.02	Оборудование производства пива и безалкогольных напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.01.03	Техника, технология и организация малых предприятий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										



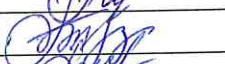

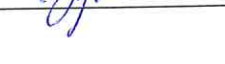



<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
МДК.04.01.01	Экономика предприятия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
МДК.04.01.02	Экономика специализации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
МДК.04.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ДПК 5.1.1</b>	<b>ДПК 5.1.2</b>	<b>ДПК 5.1.3</b>
		<b>ДПК 5.2.1</b>	<b>ДПК 5.2.2</b>	<b>ДПК 5.2.3</b>	<b>ДПК 5.3.1</b>	<b>ДПК 5.3.2</b>	<b>ДПК 5.3.3</b>	<b>ДПК 5.3.4</b>					
МДК.05.01	Технохимический контроль спиртового и ликёроводочного производства (10903 Аппаратчик процесса брожения)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3
МДК.05.02	Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков (10160 Аппаратчик выращивания дрожжей)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
МДК.05.03	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3
		ДПК 5.3.4											
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3
		ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
<b>ПМ.06</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 3.1</b>
		<b>ПК 4.5</b>											
МДК.06.01	Технология хранения и переработки сырья:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
		ПК 4.5											
МДК.06.01.01	Сырье бродильных производств и виноделия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
		ПК 4.5											
МДК.06.01.02	Оборудование хранения и переработки сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
		ПК 4.5											
МДК.06.01.03	Контроль качества сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
		ПК 4.5											
УП.06.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.5
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 1.5</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>
		<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ДПК 5.1.1</b>	<b>ДПК 5.1.2</b>	<b>ДПК 5.1.3</b>	<b>ДПК 5.2.1</b>	<b>ДПК 5.2.2</b>	<b>ДПК 5.2.3</b>
		<b>ДПК 5.3.1</b>	<b>ДПК 5.3.2</b>	<b>ДПК 5.3.3</b>	<b>ДПК 5.3.4</b>								

<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 1.5</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>
	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ДПК 5.1.1</b>	<b>ДПК 5.1.2</b>	<b>ДПК 5.1.3</b>	<b>ДПК 5.2.1</b>	<b>ДПК 5.2.2</b>	<b>ДПК 5.2.3</b>
	<b>ДПК 5.3.1</b>	<b>ДПК 5.3.2</b>	<b>ДПК 5.3.3</b>	<b>ДПК 5.3.4</b>								
<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
	ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								
<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
	ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								



№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	Экологических основ природопользования;
5	Инженерной графики;
6	Технической механики;
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	Лаборатории:
1	Химии;
2	Электротехники и электронной техники;
3	Метрологии и стандартизации;
4	Автоматизации технологических процессов;
5	Микробиологии, санитарии и гигиены;
6	Технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства;
7	Технологии и оборудования винодельческого производства;
8	Технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков;
9	Технохимического контроля бродильных производств и виноделия;
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Электронный тир.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал.

Пояснения		
<p>1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология броидильных производств и виноделие, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 375 от 22 апреля 2014 года (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 №32894), и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:  - Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. (с изменениями и дополнениями);  - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14 июня 2013 года;  - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 291 от 18 апреля 2013 г.;</p>		
<p>- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 года;  - 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 №06-259 от 17.03.2015г.);  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации, приказ №413 от 17.05.2012 (с изм. №613 от 29.06.2017г.).</p>		
<p>2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.  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 аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.</p>		
<p>3. Вариативная часть, установлена в соответствии с ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на углубленное изучение общих и профессиональных компетенций, а также наработку навыков их применения в профессиональной деятельности. Объем времени, отведенный на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), согласно ФГОС составляет 1350 часов максимальной учебной нагрузки и 900 часов обязательной учебной нагрузки. Распределение по циклам приведено в листе "План".</p>		
<p>4. Объем часов по дисциплине "Физическая культура" предусматривает 2 часа обязательной аудиторной нагрузки и 2 часа самостоятельной работы (за счет разных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).</p>		
<p>5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в таблице "Сводные данные по бюджету времени". Основными формами промежуточной аттестации являются:  промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:  - экзамен по дисциплине;  - экзамен по междисциплинарному курсу;  - комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;  - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;  промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:  - зачет по дисциплине;  - дифференцированный зачет по дисциплине;  - контрольная работа по дисциплине;  - зачет по междисциплинарному курсу;  - дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;  - дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;  - комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.</p>		
<p>6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06 заканчивается учебной практикой, а ПМ.01 - производственной практикой (по профилю специальности). В ПМ.05 получение навыков выполнения работ по профессиям 13321 Лаборант химического анализа, 10903 Аппаратчик процесса брожения завершается учебной практикой, а 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей - производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносятся решения: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".</p>		
<p>7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства и ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.</p>		
<p>8. Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные проводятся преподавателем в рамках подготовки к экзаменам, зачетам и контрольным работам.</p>		
<p>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 марта 1998 г. №53-ФЗ.</p>		
<p>10. В рамках ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена: 13321 Лаборант химического анализа, 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей, 10903 Аппаратчик процесса брожения.</p>		
<p>11. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Содержание выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.</p>		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по учебной и методической работе СПбГЭУ, д.э.н., профессор		Шубаева В.Г.
Начальник Учебно-методического управления		Буланова Т.И.
Директор колледжа бизнеса и технологий		Пелевина Л.Ф.
Председатель цикловой комиссии общеобразовательных (гуманитарных и социально-экономических, математических и общих естественно-научных) дисциплин		Тулкуева М.Ю.
Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин		Змейкина Л.М.
Председатель цикловой комиссии специальных дисциплин по специальностям 19.02.03, 19.02.05, 19.02.10		Никифорова Н.С.