

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 4 от 23.04.2018

Утверждаю



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Санкт-Петербургский государственный экономический университет"
Колледж бизнес и технологий

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по																																				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная Самост.(с.р.-н.п.)	Обязательная в том числе							Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4																													
									Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	17 нед		22 нед		17 нед		21 нед																														
																		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивиду. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе																									
30	31	32	36	39	40	41	43	44	45	46	50	53	54	55	57	58	59	60	64	67	68	69	71	72	73	74	78	81																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	22	25	26	27	29	30	31	32	36	39	40	41	43	44	45	46	50	53	54	55	57	58	59	60	64	67	68	69	71	72	73	74	78	81							
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)					7	74	14	60	4			56																																									
УП.06.01	Учебная практика			47	РП		час	72		72	нед		2		час				нед					час			нед					час			нед						час		36	нед	1									
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП		час	468		468	нед		13		час				нед					час			нед				час			нед						час		нед												
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																				
	Всего часов с учетом практик						760		696																																													
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	900		900	нед		25			час				нед					час			нед				час			нед						час		72	нед		2									
	Учебная практика					час	216		216	нед		6			час				нед					час			нед				час			нед					час		72	нед		2										
	Концентрированная					час	216		216	нед		6			час				нед					час			нед				час			нед				час		72	нед		2											
	Рассредоточенная					час				нед					час				нед					час			нед				час			нед				час																
	Производственная практика (по профилю специальности)					час	684		684	нед		19			час				нед					час			нед				час			нед				час																
	Концентрированная					час	684		684	нед		19			час				нед					час			нед				час			нед				час																
	Рассредоточенная					час				нед					час				нед					час			нед				час			нед				час																
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП		час	144		144	нед		4		час				нед					час			нед			час			нед				час					нед												
	Государственная итоговая аттестация					час	216		216	нед		6			час				нед					час			нед			час			нед				час					нед												
	Подготовка выпускной квалификационной работы					час	144		144	нед		4			час				нед					час			нед			час			нед				час					нед												
	Защита выпускной квалификационной работы					час	72		72	нед		2			час				нед					час			нед			час			нед				час					нед												
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																																																					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	23		39	1	1	55	6642	2214	4428	2294	1593	491	50		918	306	612	343	250	19			1188	396	792	449	324	19			918	306	612	281	263	68			1134	378	756	354	242	160									
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	23		39	1	1	55	6642	2214	4428	2294	1593	491	50		918	306	612	343	250	19			1188	396	792	449	324	19			918	306	612	281	263	68			1134	378	756	354	242	160									
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																																					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																					
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																					
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам															Максимальная учебная нагрузка				Обязательная учебная нагрузка																
		Курс 3					Курс 4																														
		Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8																				
		16 нед					11 нед					10 нед					9 нед																				
Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.										
			Лекции, уроки	Лаб. занятия	Курс. проект				Индивид. проект	Лекции, уроки	Лаб. занятия				Курс. проект	Индивид. проект	Лекции, уроки				Лаб. занятия	Курс. проект	Индивид. проект					Лекции, уроки	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.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)																	74	14	60	4		56											74			60
УП.06.01	Учебная практика	час			нед					час		нед					час		36	нед	1				час		нед						72			72	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед					час		468	нед	13			час			нед					час		нед						468			468	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																				
	Всего часов с учетом практик																																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			нед					час		468	нед	13			час		216	нед	6				час		144	нед				4					
	Учебная практика	час			нед					час			нед			час		72	нед	2				час		72	нед				2						
	Концентрированная	час			нед					час			нед			час		72	нед	2				час		72	нед				2						
	Рассредоточенная	час			нед					час			нед			час			нед					час			нед										
	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед					час		468	нед	13			час		144	нед	4				час		72	нед				2					
	Концентрированная	час			нед					час		468	нед	13			час		144	нед	4				час		72	нед				2					
	Рассредоточенная	час			нед					час			нед			час			нед					час			нед										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			нед					час			нед			час			нед					час		144	нед	4				144			144		
	Государственная итоговая аттестация	час			нед					час			нед			час			нед					час		216	нед	6									
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час			нед					час			нед			час			нед					час		144	нед	4				144			144		
	Защита выпускной квалификационной работы	час			нед					час			нед			час			нед					час		72	нед	2				72			72		
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося																																				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	864	288	576	322	204	50			594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110			486	162	324	161	92	21	50		5292	1350	3528	900
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	288	576	322	204	50			594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110			486	162	324	161	92	21	50		5292	1350	3528	900
	Экзамены (без учета физ. культуры)			2								3							4								4										
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			3								3							4								6										
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																										1										
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										1										
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)			5								6							5								3										

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[7]	МДК.03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[7]	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
				[8]	УП.04.01 Учебная практика

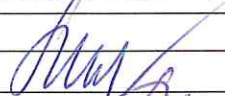

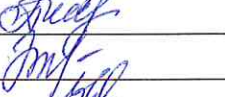


НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Иностранный язык													
БД.04	Математика													
БД.05	История													
БД.06	Физическая культура													
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													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
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				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
		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	

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5											
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
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 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
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	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	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											
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:	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											
МДК.01.01.01	Сырье отрасли	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											
МДК.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья	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											
МДК.01.01.03	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 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
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											

ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	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											
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:	ОК 1 ПК 2.4	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
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	ОК 1 ПК 2.4	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
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	ОК 1 ПК 2.4	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
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий	ОК 1 ПК 2.4	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
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.4	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
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	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											
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	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
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	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
ПМ.04	Производство макаронных изделий	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 5.4	ПК 5.5										
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	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
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
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3

МДК.05.01.01	Экономика предприятия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
МДК.05.01.02	Экономика специализации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
МДК.05.01.03	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 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
		ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3	ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3				
МДК.06.01	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 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
		ДПК 6.1.4											
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4											
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
		ДПК 6.1.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4											
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
	Государственная итоговая аттестация	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
	Подготовка выпускной квалификационной работы	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
	Защита выпускной квалификационной работы	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3	ДПК 6.1.4	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								

	№	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	Технологии изготовления хлебобулочных изделий;
	8	Технологического оборудования хлебопекарного производства;
	9	Технологии производства макарон;
	10	Технологического оборудования макаронного производства;
	11	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
	12	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
	13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
		Лаборатории:
	1	Химии;
	2	Микробиологии, санитарии и гигиены;
	3	Электротехники и электронной техники;
	4	Автоматизации технологических процессов;
	5	Метрологии и стандартизации.
		Учебная пекарня.
		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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 года (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 №33402), и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.; - 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>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:</p> <p>промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по дисциплине; - экзамен по междисциплинарному курсу; - комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; <p>промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04, ПМ.05 заканчивается учебной практикой, а ПМ.03 - производственной практикой (по профилю специальности). В ПМ.06 получение навыков выполнения работ по профессиям 13321 Лаборант химического анализа, 12901 Кондитер завершается учебной практикой, а 14253 Машинист тесторазделочных машин, 19441 Формовщик теста - производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносятся решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".</p>		
<p>7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий и ПМ.05 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, 14253 Машинист тесторазделочных машин, 19441 Формовщик теста, 12901 Кондитер.</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>		
Согласовано		
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		Пелвина 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.