

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

План одобрен Ученым советом университета  
Протокол № 4 от 23.04.2018

Утверждаю

Ректор СПбГЭУ, д.э.н.

И.А. Максимцев



2018 г.

# 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

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

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

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

*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 Кур																			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная					Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3												
										Всего	в том числе				17 нед					21 нед					16 нед												
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	22	26	27	29	30	31	32	36	40	41	43	44	45	46	50	54	55	57	58	59	60	64		
МДК.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья					2	62	20	42	24	18											62	20	42	24	18											
МДК.01.01.03	Контроль качества сырья			2			93	30	63	23	40											93	30	63	23	40											
УП.01.01	Учебная практика			2	РП	час	36		36	нед	1			час				нед				час	36	нед	1			час			нед						
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																			
	Всего часов с учетом практик						317		225																												
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	5		1	1	2	623	213	410	220	100	60	30																								
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:																																				
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	3-5			6		355	112	243	131	34	48	30																								
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	4				3	218	84	134	74	48	12																									
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий					4	50	17	33	15	18																										
УП.02.01	Учебная практика			6	РП	час	36		36	нед	1		час				нед				час		нед				час			нед							
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																			
	Всего часов с учетом практик						659		446																												
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	4		3		3	388	129	259	189	28	42																									
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:																																				
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	5				4	160	65	95	69	10	16																									
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий					4	66	22	44	32	4	8																									
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий					5	60	20	40	30	10																										
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																																				
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	5					52	12	40	26	4	10																									
МДК.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий	5					50	10	40	32	8																										
УП.03.01	Учебная практика			5	РП	час	36		36	нед	1		час				нед				час		нед			час			нед								
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			56	РП	час	216		216	нед	6		час				нед				час		нед			час			нед								
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																			
	Всего часов с учетом практик						640		511																												
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1		2			114	42	72	38	20	14																									
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий			6			114	42	72	38	20	14																									
УП.04.01	Учебная практика			6	РП	час	18		18	нед	1/2		час				нед				час		нед			час			нед								
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																			
	Всего часов с учетом практик						132		90																												
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		3		1	3	252	80	172	102	50	20																								
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:																																				
МДК.05.01.01	Экономика предприятия			5		6	4	124	35	89	47	22	20																								
МДК.05.01.02	Экономика специализации			6				54	18	36	16	20																									

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Распределение по курсам																		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Курс 1														Курс 2																
										Обязательная						Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3														
										в том числе						17 нед					21 нед					16 нед														
						Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	22	26	27	29	30	31	32	36	40	41	43	44	45	46	50	54	55	57	58	59	60	64					
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии						56	74	27	47	39	8																												
УП.05.01	Учебная практика			6	РП		час	18		18	нед	1/2			час																									
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																						
	Всего часов с учетом практик							270		190																														
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		3			4	220	64	156	26	4	126																											
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)						2	64	22	42	14	4	24																											
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)						34	82	28	54	8		46																											
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)						5	74	14	60	4		56																											
УП.06.01	Учебная практика			25	РП		час	72		72	нед	2			час																									
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	РП		час	468		468	нед	13			час																									
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																						
	Всего часов с учетом практик							760		696																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	900		900	нед	25			час																									
	Учебная практика						час	216		216	нед	6			час																									
	Концентрированная						час	216		216	нед	6			час																									
	Рассредоточенная						час				нед				час																									
	Производственная практика (по профилю специальности)						час	684		684	нед	19			час																									
	Концентрированная						час	684		684	нед	19			час																									
	Рассредоточенная						час				нед				час																									
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6	РП		час	144		144	нед	4			час																									
	Государственная итоговая аттестация						час	216		216	нед	6			час																									
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144		144	нед	4			час																									
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72		72	нед	2			час																									
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																																							
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК</b>																																							
	19		32	1	1	36	4536	1512	3024	1502	1019	453	50	918	306	612	281	263	68		1134	378	756	354	242	160		864	288	576	322	204	50							
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)</b>																																							
	19		32	1	1	36	4536	1512	3024	1502	1019	453	50	918	306	612	281	263	68		1134	378	756	354	242	160		864	288	576	322	204	50							
	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)																																							
	<b>10</b>														<b>7</b>					<b>5</b>																				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка				
		Курс 2						Курс 3																		
		Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6						Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть			
		11 нед						10 нед						9 нед												
Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть		
			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.						
1	2	68	69	71	72	73	74	78	82	83	85	86	87	88	92	96	97	99	100	101	102	106	335	336	337	338
Итого час/нед (с учетом консультаций в период		54		36					54		36					54		36								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																									
НО	Начальное общее образование																									
ОО	Основное общее образование																									
СО	Среднее общее образование																									
БД	Базовые дисциплины																									
ПД	Профильные дисциплины																									
ПОО	Предлагаемые ОО																									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	594	198	396	224	128	44		540	180	360	160	90	110		486	162	324	161	92	21	50	3186	1350	2124	900
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	100	34	66	22	44			75	35	40		40			59	23	36		36			648	248	432	112
ОГСЭ.01	Основы философии																						52	20	48	
ОГСЭ.02	История																						59	20	48	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык	30	8	22		22			32	12	20		20			24	6	18		18			201	60	168	
ОГСЭ.04	Физическая культура	42	20	22		22			43	23	20		20			35	17	18		18			336		168	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи																							80		55
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	28	6	22	22																			68		54
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																						336	233	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																							77		59
П	Профессиональный учебный цикл	494	164	330	202	84	44		465	145	320	160	50	110		427	139	288	161	56	21	50	2202	869	1468	623
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	78	12	66	36	30			36	16	20	6	14			115	34	81	70	4	7		768	425	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			33	6	27	20		7		90	31	61	30
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности																						44	30	28	20
ОП.07	Метрология и стандартизация																						63	30	35	20
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности															82	28	54	50	4			52	30	34	20
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																						66	30	44	20
ОП.10	Охрана труда																						49	30	33	20
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	26	4	22	6	16																81	20	68	7	
ОП.12	Процессы и аппараты																							119		93
ПМ	Профессиональные модули	416	152	264	166	54	44		429	129	300	154	36	110		312	105	207	91	52	14	50	1434	444	956	302
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке																						236	45	159	30
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:																									
МДК.01.01.01	Сырье отрасли																						111	15	74	10

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам														Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка								
		Курс 2							Курс 3																	
		Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6										
		11 нед							10 нед							9 нед										
Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть		
			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.						
1	2	68	69	71	72	73	74	78	82	83	85	86	87	88	92	96	97	99	100	101	102	106	335	336	337	338
МДК.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья																						47	15	32	10
МДК.01.01.03	Контроль качества сырья																						78	15	53	10
УП.01.01	Учебная практика		час							час									час				36			36
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																									
	Всего часов с учетом практик																									
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	181	71	110	60	38	12		60	20	40	10	6	24		54	18	36	6			30	519	104	332	78
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:																									
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	85	30	55	35	8	12		60	20	40	10	6	24		54	18	36	6			30	315	40	213	30
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	46	24	22	10	12																	174	44	96	38
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий	50	17	33	15	18																	30	20	23	10
УП.02.01	Учебная практика		час							час									36		нед	1	36			36
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																									
	Всего часов с учетом практик																									
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	151	52	99	79	8	12		237	77	160	110	20	30									288	100	195	64
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:																									
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	85	30	55	47	4	4		75	35	40	22	6	12									160		95	
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий	66	22	44	32	4	8																36	30	24	20
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий								60	20	40	30	10										30	30	20	20
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																									
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий								52	12	40	26	4	10									32	20	26	14
МДК.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий								50	10	40	32		8									30	20	30	10
УП.03.01	Учебная практика		час							час	36	нед	1						час			нед	36			36
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час							час	144	нед	4						час	72	нед	2	216			216
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																									
	Всего часов с учетом практик																									
ПМ.04	Производство макаронных изделий															114	42	72	38	20	14		84	30	52	20
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий															114	42	72	38	20	14		84	30	52	20
УП.04.01	Учебная практика		час							час		нед						час	18	нед		1/2	18			18
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																									
	Всего часов с учетом практик																									
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	50	17	33	25	8			58	18	40	30	10			144	45	99	47	32		20	162	90	112	60
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:																									
МДК.05.01.01	Экономика предприятия	50	17	33	25	8			28	8	20	14	6			46	10	36	8	8		20	84	40	59	30
МДК.05.01.02	Экономика специализации															54	18	36	16	20			34	20	26	10

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка						
		Курс 2						Курс 3																		
		Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6												
		11 нед		в том числе				10 нед		в том числе				9 нед		в том числе				Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть			
Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия					Курс. проектир.		
1	2	68	69	71	72	73	74	78	82	83	85	86	87	88	92	96	97	99	100	101	102	106	335	336	337	338
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии								30	10	20	16	4			44	17	27	23	4			44	30	27	20
УП.05.01	Учебная практика	час			нед				час			нед				час		18	нед		1/2		18		18	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																									
	Всего часов с учетом практик																									
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	34	12	22	2		20		74	14	60	4		56									145	75	106	50
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)																							64		42
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)	34	12	22	2		20																71	11	46	8
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		36	нед	1			час		нед					72		72	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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		468	нед	13			час		216	нед	6			час		144	нед	4						
	Учебная практика	час			нед				час		72	нед	2			час		72	нед	2						
	Концентрированная	час			нед				час		72	нед	2			час		72	нед	2						
	Рассредоточенная	час			нед				час			нед				час			нед							
	Производственная практика (по профилю специальности)	час		468	нед	13			час		144	нед	4			час		72	нед	2						
	Концентрированная	час		468	нед	13			час		144	нед	4			час		72	нед	2						
	Рассредоточенная	час			нед				час			нед				час			нед							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			нед				час			нед				час		144	нед	4			144		144	
	Государственная итоговая аттестация	час			нед				час			нед				час		216	нед	6						
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час			нед				час			нед				час		144	нед	4			144		144	
	Защита выпускной квалификационной работы	час			нед				час			нед				час		72	нед	2			72		72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося																									
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	594	198	396	224	128	44		540	180	360	160	90	110		486	162	324	161	92	21	50	3186	1350	2124	900
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	594	198	396	224	128	44		540	180	360	160	90	110		486	162	324	161	92	21	50	3186	1350	2124	900
	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)																									



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[5]	МДК.03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[5]	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
				[6]	УП.04.01 Учебная практика

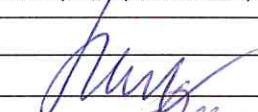
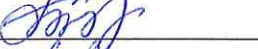

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический 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 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</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 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			
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</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 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>							
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			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</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 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>											
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											
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</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 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
		<b>ПК 2.4</b>											
МДК.02.01	Технология производства 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.02.01.01	Технология хлебопекарного 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											
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного 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											
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных 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											
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											

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
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</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>
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
<b>ПМ.05</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 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>
		<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>										
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 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.05.01.02	Экономика специализации	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.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии	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
УП.05.01	Учебная практика	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
<b>ПМ.06</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 6.1.1</b>	<b>ДПК 6.1.2</b>	<b>ДПК 6.1.3</b>
		<b>ДПК 6.1.4</b>	<b>ДПК 6.2.1</b>	<b>ДПК 6.2.2</b>	<b>ДПК 6.2.3</b>	<b>ДПК 6.2.4</b>	<b>ДПК 6.3.1</b>	<b>ДПК 6.3.2</b>	<b>ДПК 6.3.3</b>				
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)	ОК 1 ДПК 6.1.4	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
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 ДПК 6.2.4	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
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1 ДПК 6.1.4	ОК 2 ДПК 6.3.1	ОК 3 ДПК 6.3.2	ОК 4 ДПК 6.3.3	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ДПК 6.2.4	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
ПДП	<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 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>	<b>ДПК 6.1.1</b>	<b>ДПК 6.1.2</b>	<b>ДПК 6.1.3</b>	<b>ДПК 6.1.4</b>	<b>ДПК 6.2.1</b>	<b>ДПК 6.2.2</b>	<b>ДПК 6.2.3</b>
		<b>ДПК 6.2.4</b>	<b>ДПК 6.3.1</b>	<b>ДПК 6.3.2</b>	<b>ДПК 6.3.3</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 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>	<b>ДПК 6.1.1</b>	<b>ДПК 6.1.2</b>	<b>ДПК 6.1.3</b>	<b>ДПК 6.1.4</b>	<b>ДПК 6.2.1</b>	<b>ДПК 6.2.2</b>	<b>ДПК 6.2.3</b>
		<b>ДПК 6.2.4</b>	<b>ДПК 6.3.1</b>	<b>ДПК 6.3.2</b>	<b>ДПК 6.3.3</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 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								
	<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 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	Актный 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"> <li>- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. (с изменениями и дополнениями);</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.);</li> <li>- 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.).</li> </ul>		
<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"> <li>- экзамен по дисциплине;</li> <li>- экзамен по междисциплинарному курсу;</li> <li>- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;</li> </ul> <p>промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет по дисциплине;</li> <li>- дифференцированный зачет по дисциплине;</li> <li>- контрольная работа по дисциплине;</li> <li>- зачет по междисциплинарному курсу;</li> <li>- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;</li> <li>- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;</li> <li>- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.</li> </ul>		
<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 решения: "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		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.