

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Утверждаю

Ректор СПбГЭУ, д.э.н.

И.А. Максимцев



План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 4 от 28.04.2021

# 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 СПССЗ*

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по СПССЗ

3г 5м

год начала подготовки по УП

2021

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.				Курс 1														Курс											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3															
												Всего	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				Курс. проектир.	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	24	28	29	31	32	33	34	38	42	43	45	46	47	48	52	56	57	59	60	61	62	66		
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	4-6			7					355	293	62	14	8	10	30																							
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	5					4			218	198	20	10	8	2																								
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий						5			50	44	6	4	2																									
УП.02.01	Учебная практика			7			РП		час	36		36	нед		1		час			нед					час		нед				час				нед				
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																					
	Всего часов с учетом практик									659		124																											
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	4		2			3			388	336	52	26	12	14																								
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:																																						
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	5					4			160	142	18	8	4	6																								
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий						5			66	54	12	6	4	2																								
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий						6			60	54	6	4	2																									
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																																						
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	6								52	44	8	4	2	2																								
МДК.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий	6								50	42	8	4		4																								
УП.03.01	Учебная практика			6			РП		час	36		36	нед		1		час			нед				час		нед				час			нед						
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			РП		час	216		216	нед		6		час			нед			час		нед				час			нед							
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																					
	Всего часов с учетом практик									640		304																											
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1		2						114	106	8	4	2	2																								
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий			6						114	106	8	4	2	2																								
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		26																											
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		4		1	2			252	194	58	20	18		20																							
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:																																						
МДК.05.01.01	Экономика предприятия			56		7	4			124	84	40	12	8		20																							
МДК.05.01.02	Экономика специализации			7						54	46	8	6	2																									
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии						6			74	64	10	2	8																									
УП.05.01	Учебная практика			6			РП		час	18		18	нед		1/2		час			нед			час		нед				час			нед							
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																					
	Всего часов с учетом практик									270		76																											
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		4			4			220	182	38	14	2	22																								
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)						4			64	54	10	4	2	4																								
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)						45			82	64	18	6		12																								
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)						6			74	64	10	4		6																								
УП.06.01	Учебная практика			46			РП		час	72		72	нед		2		час			нед			час		нед				час			нед							
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			45			РП		час	468		468	нед		13		час			нед			час		нед			час			нед								
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1														Курс 2																
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательная										Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3														
												Всего	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе																	
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	24	28	29	31	32	33	34	38	42	43	45	46	47	48	52	56	57	59	60	61	62	66													
	Всего часов с учетом практик									760		578																																						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	900		900	нед	25			час			нед					час			нед				час		36	нед	1														
	Учебная практика								час	216		216	нед	6			час			нед				час			нед				час		36	нед	1															
	Концентрированная								час	216		216	нед	6			час			нед				час			нед				час		36	нед	1															
	Рассредоточенная								час				нед				час			нед				час			нед				час				нед															
	Производственная практика (по профилю специальности)								час	684		684	нед	19			час			нед				час			нед				час				нед															
	Концентрированная								час	684		684	нед	19			час			нед				час			нед				час				нед															
	Рассредоточенная								час				нед				час			нед				час			нед				час				нед															
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			7				РП	час	144		144	нед	4			час			нед				час			нед			час				нед																
	Государственная итоговая аттестация								час	216		216	нед	6			час			нед				час			нед				час				нед															
	Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144		144	нед	4			час			нед				час			нед				час				нед															
	Защита выпускной квалификационной работы								час	72		72	нед	2			час			нед				час			нед				час				нед															
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																																																	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	19		27	1	1	32			4536	3976	560	238	170	102	50	625	547	78	30	36	12		741	659	82	44	16	22		664	596	68	30	24	14														
	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)																																																	
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																	
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам и семестрам																										Максимальная учебная нагрузка										
		Курс 2								Курс 3								Курс 4																				
		Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7					Семестр 8																			
		16 нед				6 нед				12 нед				10 нед					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. часть	Вар. часть											
70	71	73	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	84	85	87	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	98	99	101	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	112	113	115	Лекции, уроки	Пр.занятия			Лаб. занятия	Курс. проектир.	126	127	129	130	131	132	136		
1	2	70	71	73	74	75	76	80	84	85	87	88	89	90	94	98	99	101	102	103	104	108	112	113	115	116	117	118	122	126	127	129	130	131	132	136	337	338
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период	46.67		5.75					47.56		12.33					54		7.17					32.92		8													
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	840	748	92	44	30	18		428	354	74	36	22	16		810	724	85	38	32	16		428	348	80	16	10	4	50						3186	1350		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	148	132	16	10	6			116	102	14	6	8			80	74	6	2	4			165	157	8		8							648	248			
ОГСЭ.01	Основы философии	72	64	8	8																													52	20			
ОГСЭ.02	История																																	59	20			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	46	40	6		6			26	20	6		6			20	16	4		4			63	57	6		6						201	60				
ОГСЭ.04	Физическая культура	30	28	2	2				22	20	2		2			60	58	2	2				102	100	2		2								336			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи																																			80		
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии								68	62	6	6																								68		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																		336	233		
ЕН.01	Математика																																	56	20			
ЕН.02	Экологические основы природопользования																																	56	20			
ЕН.03	Химия																																	224	116			
ЕН.04	Информатика																																			77		
П	Профессиональный учебный цикл	692	616	76	34	24	18		312	252	60	30	14	16		730	650	80	36	28	16		263	191	72	16	2	4	50					2202	869			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	197	181	16	8	8										142	124	18	10	8			61	51	10	6	4							768	425			
ОП.01	Инженерная графика																																		99	30		
ОП.02	Техническая механика																																		46	25		
ОП.03	Электротехника и электронная техника																																		70	25		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																																		108	25		
ОП.05	Автоматизация технологических процессов															60	52	8	4	4			61	51	10	6		4						90	31			
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности																																		44	30		
ОП.07	Метрология и стандартизация																																		63	30		
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности															82	72	10	6	4														52	30			
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	88	8	2	6																													66	30		
ОП.10	Охрана труда																																			49	30	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	101	93	8	6	2																													81	20		
ОП.12	Процессы и аппараты																																			119		
ПМ	Профессиональные модули	495	435	60	26	16	18		312	252	60	30	14	16		588	526	62	26	20	16		202	140	62	10	2	50						1434	444			
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке																																		236	45		
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:																																					
МДК.01.01.01	Сырье отрасли																																			111	15	
МДК.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья																																			47	15	
МДК.01.01.03	Контроль качества сырья																																			78	15	
УП.01.01	Учебная практика	час		нед					час		нед					час		нед					час		нед			час		нед						36		
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																					
	Всего часов с учетом практик																																					
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	262	238	24	10	8	6		140	114	26	14	8	4		116	110	6	2	2	2		105	73	32	2		30						519	104			
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:																																					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам и семестрам																										Максимальная учебная нагрузка										
		Курс 2								Курс 3								Курс 4																				
		Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7					Семестр 8																			
		16 нед				6 нед				12 нед				10 нед					нед																			
Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					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.	Максим.	Самост.	Обязательная			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.									
1	2	70	71	73	74	75	76	80	84	85	87	88	89	90	94	98	99	101	102	103	104	108	112	113	115	116	117	118	122	126	127	129	130	131	132	136	337	338
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	114	100	14	6	4	4		20	10	10	4	2	4		116	110	6	2	2	2		105	73	32	2									315	40		
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	148	138	10	4	4	2		70	60	10	6	4																						174	44		
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий								50	44	6	4	2																							30	20	
УП.02.01	Учебная практика		час						час							час								час	36	нед	1			час						36		
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																																					
	Всего часов с учетом практик																																					
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	99	91	8	4	2	2		127	105	22	10	6	6		162	140	22	12	4	6															288	100	
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:																																					
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	99	91	8	4	2	2		61	51	10	4	2	4																							160	
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий								66	54	12	6	4	2																						36	30	
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий															60	54	6	4	2																30	30	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																																					
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий															52	44	8	4	2	2															32	20	
МДК.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий															50	42	8	4		4															30	20	
УП.03.01	Учебная практика		час		нед				час		нед					час	36	нед	1				час	нед				час	нед							36		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час		нед				час		нед					час	216	нед	6				час	нед				час	нед							216		
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																																					
	Всего часов с учетом практик																																					
ПМ.04	Производство макаронных изделий															114	106	8	4	2	2															84	30	
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий															114	106	8	4	2	2																84	30
УП.04.01	Учебная практика		час		нед				час		нед					час	18	нед		1/2			час	нед			час	нед									18	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																																					
	Всего часов с учетом практик																																					
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	29	21	8	4	4			4		4	4				122	106	16	4	12			97	67	30	8	2		20							162	90	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:																																					
МДК.05.01.01	Экономика предприятия	29	21	8	4	4			4		4	4				48	42	6	2	4			43	21	22	2		20								84	40	
МДК.05.01.02	Экономика специализации																							54	46	8	6	2									34	20
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии															74	64	10	2	8																44	30	
УП.05.01	Учебная практика		час		нед				час		нед					час	18	нед		1/2			час	нед				час	нед								18	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																																					
	Всего часов с учетом практик																																					
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	105	85	20	8	2	10		41	33	8	2	6			74	64	10	4	6																145	75	
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)	64	54	10	4	2	4																														64	
МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)	41	31	10	4		6		41	33	8	2	6																							71	11	
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)															74	64	10	4	6																74		
УП.06.01	Учебная практика		час	36	нед	1			час		нед					час	36	нед	1				час	нед				час	нед							72		
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час	180	нед	5			час	288	нед	8				час		нед					час	нед				час	нед							468		
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам и семестрам																												Максимальная учебная нагрузка									
		Курс 2								Курс 3								Курс 4																					
		Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7						Семестр 8																			
		16 нед		в том числе		6 нед		в том числе		12 нед		в том числе		10 нед				в том числе		нед				в том числе															
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.	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Обяз.	Вар.										
70	71	73	74	75	76	80	84	85	87	88	89	90	94	98	99	101	102	103	104	108	112	113	115	116	117	118	122	126	127	129	130	131	132	136	337	338			
1	2	70	71	73	74	75	76	80	84	85	87	88	89	90	94	98	99	101	102	103	104	108	112	113	115	116	117	118	122	126	127	129	130	131	132	136	337	338	
Всего часов с учетом практик																																							
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час		216	нед	6	час		288	нед	8	час		324	нед	9	час		36	нед	1	час			нед														
Учебная практика		час		36	нед	1	час			нед		час		108	нед	3	час		36	нед	1	час			нед														
Концентрированная		час		36	нед	1	час			нед		час		108	нед	3	час		36	нед	1	час			нед														
Рассредоточенная		час			нед		час			нед		час			нед		час			нед		час				нед													
Производственная практика (по профилю специальности)		час		180	нед	5	час		288	нед	8	час		216	нед	6	час			нед		час			нед														
Концентрированная		час		180	нед	5	час		288	нед	8	час		216	нед	6	час			нед		час			нед														
Рассредоточенная		час			нед		час			нед		час			нед		час			нед		час				нед													
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			нед		час			нед		час			нед		час	144	нед	4		час			нед											144			
Государственная итоговая аттестация		час			нед		час			нед		час			нед		час	216	нед	6		час			нед														
Подготовка выпускной квалификационной работы		час			нед		час			нед		час			нед		час	144	нед	4		час			нед												144		
Защита выпускной квалификационной работы		час			нед		час			нед		час			нед		час	72	нед	2		час			нед											72			
КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обуч																																							
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		840	748	92	44	30	18		428	354	74	36	22	16		810	724	86	38	32	16		428	348	80	16	10	4	50						3186	1350			
Экзамены (без учета физ. культуры)		2								3								5								3													
Зачеты (без учета физ. культуры)																																							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		4								2								7								4													
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																							
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																							
Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. кул		7								5								7																					
Домашние контр. раб. (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.02.01.01 Технология хлебопекарного производства
				[5]	МДК.02.01.02 Оборудование хлебопекарного производства
2	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий







<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
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
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
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
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
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	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)	<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>								
	Государственная итоговая аттестация	<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>								
	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 №933402), 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 г. (с изменениями и дополнениями);</li> <li>- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерством просвещения Российской Федерации N 885/390 от 05 августа 2020 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 г. (с изменениями и дополнениями);</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 изменениями и дополнениями);</li> <li>- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (приказ №747 от 17 декабря 2020 г.)</li> </ul>		
<p>2. Начало учебных занятий - 1 октября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов 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. 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> <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 заканчиваются 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 тестеразделочных 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 тестеразделочных машин, 19441 Формовщик теста, 12901 Кондитер.</p>		
<p>11. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных компонентов организуется в форме практической подготовки.</p>		
<p>12. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные рабочие программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.</p>		
<p>13. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.</p>		
Согласовано		
Проректор по учебной и методической работе СПбГЭУ, д.э.н., профессор		Шубаева В.Г.
Начальник Управления организации учебного процесса		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		Игнатенко М.В.
Председатель цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03		Токарева Н.И.