

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



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

19.02.05

Технология броидильных производств и виноделие

*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

2021

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 375







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 в том числе							Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3											
										Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	17 нед			21 нед			Максим.	Самост.	Обязательная	16 нед												
																			в том числе			в том числе						в том числе												
																			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.				Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
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	
УП.05.01	Учебная практика			25	РП		час	72		72	нед		2														час	36	нед	1										
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	РП		час	468		468	нед		13														час													
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																						
	Всего часов с учетом практик							776		686																														
ПМ.06	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	2		2			1	249	60	189	113	46	30													249	60	189	113	46	30									
МДК.06.01	Технология хранения и переработки сырья:																																							
МДК.06.01.01	Сырье бродильных производств и виноделия	2						125	20	105	75	30																												
МДК.06.01.02	Оборудование хранения и переработки сырья						2	62	20	42	24	16	2													125	20	105	75	30										
МДК.06.01.03	Контроль качества сырья			2				62	20	42	14	28														62	20	42	24	16	2									
УП.06.01	Учебная практика			2	РП		час	36		36	нед		1																											
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																						
	Всего часов с учетом практик							285		225																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	900		900	нед		25			час		нед								час		72	нед		2		час			нед				
	Учебная практика						час	216		216	нед		6			час		нед								час		72	нед		2		час			нед				
	Концентрированная						час	216		216	нед		6			час		нед								час		72	нед		2		час			нед				
	Рассредоточенная						час				нед					час		нед								час		72	нед		2		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 (ПРЕДИПЛОМНАЯ)			6	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																																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																																							
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК</b>	16		31	1	1	41	4536	1512	3024	1586	1045	343	50		918	306	612	281	263	68				1134	378	756	394	256	106			864	288	576	324	216	36		
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)</b>	16		31	1	1	41	4536	1512	3024	1586	1045	343	50		918	306	612	281	263	68					1134	378	756	394	256	106			864	288	576	324	216	36	
	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						
		с 2										Курс 3																	
		Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																	
		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. проект.	Индивид. проект				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия				Курс. проект.	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект						
1	2	68	69	71	72	73	74	78	81	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	335	336	337	338
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период о	54		36						54		36						54		36									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																												
НО	Начальное общее образование																												
ОО	Основное общее образование																												
СО	Среднее общее образование																												
БД	Базовые дисциплины																												
ПД	Профильные дисциплины																												
ПОО	Предлагаемые ОО																												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	594	198	396	224	140	32			540	180	360	190	98	72			486	162	324	173	72	29	50		3186	1350	2124	900
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	114	48	66	22	44				75	35	40		40				59	23	36		36				648	288	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																												55
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	42	20	22	22																						84		54
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																									336	249	224	165
ЕН.01	Математика																									56	20	41	10
ЕН.02	Экологические основы природопользования																									56	20	41	10
ЕН.03	Химия																									224	116	142	86
ЕН.04	Информатика																										93		59
П	Профессиональный учебный цикл	480	150	330	202	96	32			465	145	320	190	58	72			427	139	288	173	36	29	50		2202	813	1468	623
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	78	12	66	30	36				36	16	20	6	14				117	36	81	70	4	7			768	447	512	321
ОП.01	Инженерная графика																									99	30	63	30
ОП.02	Техническая механика																									46	25	31	20
ОП.03	Электротехника и электронная техника																									70	25	43	20
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																									108	25	72	21
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	52	8	44	30	14				36	16	20	6	14				37	10	27	20		7			90	35	61	30
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности																									44	30	28	20
ОП.07	Метрология и стандартизация																									63	30	35	20
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности																	80	26	54	50	4				52	28	34	20
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																									66	30	44	20
ОП.10	Охрана труда																									49	30	33	20
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	26	4	22		22																				81	26	68	7
ОП.12	Процессы и аппараты																											133	93
ПМ	Профессиональные модули	402	138	264	172	60	32			429	129	300	184	44	72			310	103	207	103	32	22	50		1434	366	956	302
ПМ.01	Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств	137	38	99	75	14	10			164	44	120	82	26	12											286	15	199	20
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства:																												
МДК.01.01.01	Технология спиртового и ликероводочного производства	84	18	66	54	2	10			62	12	50	30	8	12											131	15	96	20
МДК.01.01.02	Оборудование спиртового и ликероводочного производства	53	20	33	21	12				42	12	30	22	8												95		63	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																			Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка							
		Семестр 4									Семестр 5						Семестр 6													
		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.	Индивид. проект	Лекции, уроки				Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.				Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					
1	2	68	69	71	72	73	74	78	81	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	335	336	337	338	
МДК.01.01.03	Поточно-механизированные линии производства									60	20	40	30	10												60		40		
УП.01.01	Учебная практика	час			нед					час		36	нед	1				час		нед						36		36		
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед					час		144	нед	4				час		72	нед	2				216		216		
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																													
	Всего часов с учетом практик																													
ПМ.02	Ведение технологических процессов винодельческого производства									62	12	50	32	8	10			102	30	72	50		22			164		122		
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства:																													
МДК.02.01.01	Технология и техникохимический контроль винодельческого производства									62	12	50	32	8	10			50	14	36	26		10			112		86		
МДК.02.01.02	Оборудование винодельческого производства																	52	16	36	24		12			52		36		
УП.02.01	Учебная практика	час			нед					час			нед					час		18	нед			1/2		18		18		
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																													
	Всего часов с учетом практик																													
ПМ.03	Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства	170	60	110	66	38	6			64	24	40	10		30			64	28	36	6			30		554	30	379	31	
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков:																													
МДК.03.01.01	Технология производства пива и безалкогольных напитков	53	20	33	23	4	6			64	24	40	10		30			64	28	36	6			30		295	30	190	31	
МДК.03.01.02	Оборудование производства пива и безалкогольных напитков	53	20	33	16	17																					195		145	
МДК.03.01.04	Техника, технология и организация малых предприятий	64	20	44	27	17																				64		44		
УП.03.01	Учебная практика	час			нед					час			нед					час		36	нед	1				36		36		
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																													
	Всего часов с учетом практик																													
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	53	20	33	25	8				69	29	40	30	10				144	45	99	47	32		20		256	10	152	20	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации:																													
МДК.04.01.01	Экономика предприятия	53	20	33	25	8				37	17	20	14	6				46	10	36	8	8		20		126	10	69	20	
МДК.04.01.02	Экономика специализации																	54	18	36	16	20				54		36		
МДК.04.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии									32	12	20	16	4				44	17	27	23	4				76		47		
УП.04.01	Учебная практика	час			нед					час			нед					час		18	нед			1/2		18		18		
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																													
	Всего часов с учетом практик																													
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	42	20	22	6		16			70	20	50	30		20											174	62	104	42	
МДК.05.01	Технохимический контроль спиртового и ликероводочного производства (10903 Аппаратчик процесса брожения)									70	20	50	30		20											70		50		
МДК.05.02	Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков (10160 Аппаратчик выращивания дрожжей)	42	20	22	6		16																			104		54		
МДК.05.03	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)																										62		42	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка									
		с 2									Курс 3																			
		Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																		
		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. проект.	Индивид. проект				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия				Курс. проект.	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект							
1	2	68	69	71	72	73	74	78	81	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	
УП.05.01	Учебная практика		час		нед					час		36	нед	1				час		нед						335	336	337	338	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час		468	нед	13			час			нед					час		нед						468		468		
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																													
	Всего часов с учетом практик																													
ПМ.06	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке																										249		189	
МДК.06.01	Технология хранения и переработки сырья:																													
МДК.06.01.01	Сырье бродильных производств и виноделия																										125		105	
МДК.06.01.02	Оборудование хранения и переработки сырья																										62		42	
МДК.06.01.03	Контроль качества сырья																										62		42	
УП.06.01	Учебная практика		час		нед					час			нед					час		нед						36		36		
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 (ПРЕДИПЛОМНАЯ)	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 в т.ч. в период обучения по циклам																													
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП в т.ч. в период обучения по циклам																													
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	594	198	396	224	140	32			540	180	360	190	98	72			486	162	324	173	72	29	50		3186	1350	2124	900	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	594	198	396	224	140	32			540	180	360	190	98	72			486	162	324	173	72	29	50		3186	1350	2124	900	
	Экзамены (без учета физ. культуры)				2								2								4									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																													
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)				4								3								6									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																													
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																													
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)				5								8								7									



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.01.01.01 Технология спиртового и ликёроводочного производства
				[5]	МДК.01.01.02 Оборудование спиртового и ликёроводочного производства

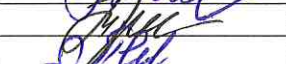
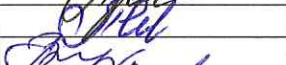
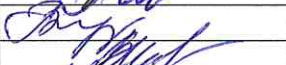
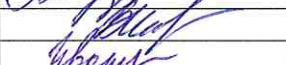
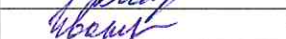
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>													
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>													
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>													
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>													
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>													
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический 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 1.5</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	
		<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>							
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5												
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
<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 1.5</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	
		<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>							
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 4.5											
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5												
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5												
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5							

ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5						
ОП.12	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производств</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 1.5</b>										
МДК.01.01	Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01.01	Технология спиртового и ликёроводочного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01.02	Оборудование спиртового и ликёроводочного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
МДК.01.01.03	Поточно-механизированные линии производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5										
<b>ПМ.02</b>	<b>Ведение технологических процессов винодельческого производства</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>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>									
МДК.02.01	Технология и оборудование винодельческого производства:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									

МДК.02.01.01	Технология и технохимический контроль винодельческого производства	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	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 винодельческого производства	ОК 1 ПК 2.4	ОК 2 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	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 ПК 2.5	ОК 3 ПК 2.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства</b>	<b>ОК 1 ПК 3.4</b>	<b>ОК 2 ПК 3.5</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 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
МДК.03.01	Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков:	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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 пива и безалкогольных напитков	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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 пива и безалкогольных напитков	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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	Техника, технология и организация малых предприятий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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 ПК 3.5	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>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1 ПК 4.4</b>	<b>ОК 2 ПК 4.5</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	Управление структурным подразделением организации:	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01.01	Экономика предприятия	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01.02	Экономика специализации	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	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 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	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>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1 ДПК 5.2.1</b>	<b>ОК 2 ДПК 5.2.2</b>	<b>ОК 3 ДПК 5.2.3</b>	<b>ОК 4 ДПК 5.3.1</b>	<b>ОК 5 ДПК 5.3.2</b>	<b>ОК 6 ДПК 5.3.3</b>	<b>ОК 7 ДПК 5.3.4</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ДПК 5.1.1</b>	<b>ДПК 5.1.2</b>	<b>ДПК 5.1.3</b>
МДК.05.01	Технохимический контроль спиртового и ликёродочного производства (10903 Аппаратчик процесса брожения)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3
МДК.05.02	Технохимический контроль производства пива и безалкогольных напитков (10160 Аппаратчик выращивания дрожжей)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
МДК.05.03	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)	ОК 1 ДПК 5.3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1 ДПК 5.3.1	ОК 2 ДПК 5.3.2	ОК 3 ДПК 5.3.3	ОК 4 ДПК 5.3.4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3

ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
ПМ.06	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1 ПК 4.5	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
МДК.06.01	Технология хранения и переработки сырья:	ОК 1 ПК 4.5	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
МДК.06.01.01	Сырье бродильных производств и виноделия	ОК 1 ПК 4.5	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
МДК.06.01.02	Оборудование хранения и переработки сырья	ОК 1 ПК 4.5	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
МДК.06.01.03	Контроль качества сырья	ОК 1 ПК 4.5	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
УП.06.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.5
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 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
		ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								
	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 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
		ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								
	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 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
		ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								
	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 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ДПК 5.1.1	ДПК 5.1.2	ДПК 5.1.3	ДПК 5.2.1	ДПК 5.2.2	ДПК 5.2.3
		ДПК 5.3.1	ДПК 5.3.2	ДПК 5.3.3	ДПК 5.3.4								

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

Пояснения		
<p>1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделия, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 375 от 22 апреля 2014 года (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 №32894), и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:</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 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 - ППСЦЗ), 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.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06 заканчивается учебной практикой, а ПМ.01 - производственной практикой (по профилю специальности). В ПМ.05 получение навыков выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа, 10903 Аппаратчик процесса брожения завершается учебной практикой, а 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей - производственной практикой (по профилю специальности). По итогам освоения профессиональных модулей выносятся решения: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".</p>		
<p>7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям: ПМ.03 Ведение технологических процессов пивоваренного и безалкогольного производства и ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.</p>		
<p>8. Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные проводятся преподавателем в рамках подготовки к экзаменам, зачетам и контрольным работам.</p>		
<p>9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.</p>		
<p>10. В рамках ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена: 13321 Лаборант химического анализа, 10160 Аппаратчик выращивания дрожжей, 10903 Аппаратчик процесса брожения.</p>		
<p>11. 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 рабочей 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>		
<p><b>Согласовано</b></p>		
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 19.02.05		Иванова М.А.