

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Утверждаю

Ректор СПбГЭУ, д.э.н.

И.А. Максимцев



2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 5 от 28.04.2022 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

2022

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 курсам																	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	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	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.				
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				нед					час		нед			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										64	22	42	14	4	24		48	16	32	6		26				
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)						2	64	22	42	14	4	24										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																48	16	32	6			26				
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				нед					час	36	нед	1			час					нед					
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	РП	час	468		468	нед	13			час				нед					час		нед			час					нед						
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			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		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)			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																																						
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	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					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	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)										4														2														
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										2														7					3									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																						
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)										10														7					5									

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
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период с	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							
			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки				Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр.занятия				Лаб. занятия	Курс. проектир.	Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.		
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		нед				час			нед				час		нед					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		нед				час			нед				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		нед				час		36	нед	1			час		нед					36			36
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		час		нед				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		нед				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				10 нед				9 нед																													
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.	Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.															
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				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				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					72													час		72 нед				2		час		72 нед				2			
	Концентрированная	час		нед					72													час		72 нед				2		час		72 нед				2			
	Рассредоточенная	час		нед					72													час		72 нед				2		час		72 нед				2			
	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					144													час		72 нед				4		час		72 нед				2			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час		нед					13													час		144 нед				4		час		144 нед				4			
	Государственная итоговая аттестация	час		нед					144													час		216 нед				6		час		216 нед				6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час		нед					144													час		144 нед				4		час		144 нед				4			
	Защита выпускной квалификационной работы	час		нед					72													час		72 нед				2		час		72 нед				2			
	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)	3																3																5					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3																4																6					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																						
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	6																5																3					



№	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	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.03.01.01	Технология производства сахаристых 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.03.01.02	Оборудование производства сахаристых 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.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых 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.03.02	Технология производства мучных 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.03.02.01	Технология производства мучных 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.03.02.02	Оборудование производства мучных 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															
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
		ПК 3.4															
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
		ПК 3.4															
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				
		ПК 5.4		ПК 5.5													
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
		ПК 5.4		ПК 5.5													
МДК.05.01.01	Экономика предприятия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
		ПК 5.4		ПК 5.5													
МДК.05.01.02	Экономика специализации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
		ПК 5.4		ПК 5.5													
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
		ПК 5.4		ПК 5.5													
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
		ПК 5.4		ПК 5.5													
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3				
		ДПК 6.1.4		ДПК 6.2.1		ДПК 6.2.2		ДПК 6.2.3		ДПК 6.2.4		ДПК 6.3.1		ДПК 6.3.2		ДПК 6.3.3	
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3				
		ДПК 6.1.4															

МДК.06.02	Технохимический контроль хлебопекарного производства (19441 Формовщик теста, 14253 Машинист тесторазделочных машин)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)	ОК 1 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	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
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	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 №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 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 просвещения Российской Федерации №800 от 08 ноября 2021 г.;</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> </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 - ППСЗ), 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> <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 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 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>		
<b>Согласовано</b>		
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		Тохарева Н.И.