

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 2 от 25.02.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор СПбГЭУ

Максимцев И.А.

15 февраля 2026 г.



19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
программы:

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования по ОП: 3г 5м

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование

Виды деятельности

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечение деятельности структурного подразделения

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности 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 Балеева Т.Л./

Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин Игнатенко М.В./

Председатель цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.11 Токарева Н.И./

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГЦ.01	История России	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
СГЦ.03	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
СГЦ.04	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
СГЦ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
СГЦ.06	Русский язык и культура речи	ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
СГЦ.07	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02.; ПК 3.2.
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 02.
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 2.2.
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.
ОПЦ.05	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ОПЦ.06	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 3.2.
ОПЦ.07	Инженерная графика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.4.; ПК 4.1.
ОПЦ.09	Техническая механика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.10	Электротехника	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.11	Стандартизация и сертификация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.
ОПЦ.12	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 4.3.; ПК 4.4.
ОПЦ.13	Проектная деятельность	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
П	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Сырье отрасли	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Техническое оборудование приемки и переработки сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.03	Технология макаронных изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.04	Оборудование макаронного производства	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.05	Технология кондитерского производства	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.06	Оборудование кондитерского производства	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.01.07	Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.08	Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Экономика производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.02	Менеджмент	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
МДК.04.01	Психология профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
МДК.04.02	Управление персоналом	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ПМ.05	Профессия рабочего, должность служащего	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
МДК.05.01	Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
МДК.05.02	Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ГИА.01	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.
ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.1.

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 2026 X 11 ЗФО.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2026

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		4464	1112	450	662	1340	446	894	1346	446	900	666	450	216
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464	1112	450	662	1340	446	894	1346	446	900	666	450	216
СГ	Социально-гуманитарный цикл		606	222	162	60	284	104	180	80	40	40	20	20	
ОП	Общепрофессиональный цикл		1340	732	288	444	180	134	46	380	64	316	48	48	
П	Профессиональный цикл		2302	158		158	876	208	668	886	342	544	382	382	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультатив	30.11	-	36	22.27	-	35.68	30.14	-	35.53	29.15	-	36	
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	5.9	-	8.58	2.86	-	7.62	3.13	-	13.82	4.67	-	24	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		3		3	3	1	2	6	2	4	5	5	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	6	4	9	4	5	12	2	10	4	4	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1	1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		7	5	2	13	6	7	16	7	9	1	1	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		34.93%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		40.66%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	<i>МДК.05.01 Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции</i>	1	2
	<i>МДК.05.02 Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа</i>	1	2
	<i>УП.05.01 Учебная практика</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	<i>МДК.01.01 Сырье отрасли</i>	2	1
	<i>МДК.01.02 Техническое оборудование приемки и переработки сырья</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>МДК.04.01 Психология профессиональной деятельности</i>	3	2
	<i>ПП.04.01 Производственная практика</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>МДК.01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий</i>	3	1
	<i>ПП.01.01 Производственная практика</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>МДК.01.07 Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий</i>	3	2
	<i>ПП.01.01 Производственная практика</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	<i>МДК.03.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	4	1
	<i>УП.03.01 Учебная практика</i>	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный курсовой проект	4	1
	<i>ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов</i>	4	1
	<i>ОПЦ.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</i>	4	1

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	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	Электротехники и электронной техники;
3	Микробиологии, санитарии и гигиены;
4	Автоматизации технологических процессов;
5	Метрологии и стандартизации;
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 к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения России № 341 от 18.05.2022 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840), и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России №762 от 24 августа 2022 г.;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства просвещения России №390 от 05 августа 2020 г.;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России №800 от 08 ноября 2021 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации, приказ №413 от 17.05.2012 (с изм. №613 от 29.06.2017г.);
- Примерные рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, утвержденных на заседании Совета ФГБОУДПО "Институт развития профессионального образования" по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

2. При разработке образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья устанавливается направленность, которая конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

3. 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 в год составляет не более 200 академических часов.

На 1-й неделе курса проводятся установочные занятия для проведения консультаций и выдачи заданий обучающимся.

4. Обязательная часть образовательной программы составляет 62,1%, вариативная часть - 37,9%. Распределение по циклам приведено в листе "План".

5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени. Основными формами промежуточной аттестации являются: промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:

- зачет по дисциплине;

- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.

6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.03 и ПМ.05 заканчивается учебной практикой, а ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04 - производственной практикой. По итогам освоения профессиональных модулей выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".

7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

8. В рамках ПМ.05 Профессия рабочего, должность служащего 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.

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.

10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.