

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

Протокол № 2 от 24.06.2026

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Максимцев И.А.

"24" 18.10.11 20.16

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

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2г 10м
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование
Виды деятельности
обеспечение деятельности структурного подразделения
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Лаборант химического анализа

2025

2026-2027

№ 341 от 18.05.2022

/ Шубаева В.Г./

/ Буланова Т.И./

/ Пелевина Л.Ф./

/ Балеева Т.Л./

— / Игнатенко М.В. /

/ Токарева Н.И. /

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	31 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																		У	У	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II														П	П	П	Э	К	К													П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III														П	П	П	П	Э	К	К										П	П	П	П	У	У	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	20	37	13	13	26	12	11	23	86
У	Учебная практика		2	2					2	2	4
П	Производственная практика (по профилю специальности)				3	11	14	4	4	8	22
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	6
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену								4	4	4
Г	Проведение демонстрационного экзамена								2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	2/6	2 2/6	23 2/6
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24 2/6	43 2/6	147 2/6

[illegible]

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 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГЦ	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.
ОПЦ	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 4.1. ; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
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 4.1. ; ПК 4.5.
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 4.1. ; ПК 4.4.
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.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; 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 09.; 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 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Психология профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.02	Управление персоналом	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
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.
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 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА.01	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 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02	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 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	МДК.05.01 Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции	1	2
	МДК.05.02 Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа	1	2
	УП.05.01 Учебная практика	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	2
	МДК.01.01 Сырье отрасли	1	2
	МДК.01.02 Техническое оборудование приемки и переработки сырья	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов	3	2
	ОПЦ.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3	2
	ОПЦ.12 Правовые основы профессиональной деятельности	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	МДК.02.02 Менеджмент	3	1
	ПП.02.01 Производственная практика	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	МДК.03.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	3	2
	УП.03.01 Учебная практика	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	МДК.04.01 Психология профессиональной деятельности	3	1
	ПП.04.01 Производственная практика	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.01.07 Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий	3	1
	МДК.01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий	3	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	Электронный тир.
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал.

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 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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 демонстрационного экзамена.