МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Утверждаю

Ректор СПбГЭУ, д.э.н.

_____ И.А. Максимцев

_____ 2020 г.

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 1 от 29.01.2020

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 основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																																	
II																		=	=																																	
III																	::	=	=											::	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											::	0	0	8	8	8	8	=	=	8	8										::	0	0	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка выпускной квалификационной работы	Защита выпускной квалификационной работы		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52
II	38	1368	17	612	21	756	1		1	2		2									11	52
III	27	972	16	576	11	396	2	1	1				13		13						10	52
IV	19	684	10	360	9	324	2	1	1	4	2	2	6	4	2	4		4	4	2	2	43
Всего	**123**	**4428**	**60**	**2160**	**63**	**2268**	**7**	**2**	**5**	**6**	**2**	**4**	**19**	**4**	**15**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по к																															
										Обязательная						Курс 1														Курс 2																	
																Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
																17 нед								22 нед								17 нед								21 нед							
										Всего	в том числе								в том числе								в том числе								в том числе								в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	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	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
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	68	69	71	72	73	74	78	81
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																54		36						54		36						54		36						54		36					
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		7			19	2106	702	1404	792	574	38			918	306	612	343	250	19			1188	396	792	449	324	19																		
НО	Начальное общее образование																																														
ОО	Основное общее образование																																														
СО	Среднее общее образование	4		7			19	2106	702	1404	792	574	38			918	306	612	343	250	19			1188	396	792	449	324	19																		
БД	Базовые дисциплины	2		6			16	1686	562	1124	634	476	14			759	249	510	285	218	7			927	313	614	349	258	7																		
БД.01	Русский язык	2					1	120	42	78	48	30				56	22	34	20	14				64	20	44	28	16																			
БД.02	Литература			2			1	173	56	117	73	44				71	20	51	31	20				102	36	66	42	24																			
БД.03	Иностранный язык			2			1	176	59	117		117				80	29	51		51				96	30	66		66																			
БД.04	Математика	2					1	234	78	156	100	56				96	28	68	44	24				138	50	88	56	32																			
БД.05	История			2			1	176	59	117	105	12				80	29	51	45	6				96	30	66	60	6																			
БД.06	Физическая культура			12				176	59	117		117				80	29	51		51				96	30	66		66																			
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности						12	105	35	70	36	34				71	20	51	27	24				34	15	19	9	10																			
БД.08	Физика			2			1	145	48	97	49	34	14			71	20	51	30	14	7			74	28	46	19	20	7																		
БД.09	Обществознание						12	162	54	108	96	12				54	20	34	28	6				108	34	74	68	6																			
БД.10	География						12	108	36	72	64	8				50	16	34	30	4				58	20	38	34	4																			
БД.11	Экология						12	54	18	36	32	4				25	8	17	15	2				29	10	19	17	2																			
БД.12	Астрономия						12	57	18	39	31	8				25	8	17	15	2				32	10	22	16	6																			
ПД	Профильные дисциплины	2		1			3	420	140	280	158	98	24			159	57	102	58	32	12			261	83	178	100	66	12																		
ПД.01	Информатика	2					1	150	50	100	20	80				55	21	34	10	24				95	29	66	10	56																			
ПД.02	Химия	2		1				162	54	108	74	10	24			54	20	34	18	4	12			108	34	74	56	6	12																		
ПД.03	Биология						12	108	36	72	64	8				50	16	34	30	4				58	20	38	34	4																			
ПОО	Предлагаемые ОО																																														
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19		32	1	1	36	4536	1512	3024	1502	1019	453	50																		918	306	612	281	263	68			1134	378	756	354	242	160		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1		11			6	896	352	544	186	358																				247	94	153	73	80				189	84	105	11	94			
ОГСЭ.01	Основы философии			5				72	24	48	48																																				
ОГСЭ.02	История			3				79	28	51	51																					79	28	51	51												
ОГСЭ.03	Иностранный язык			46			3578	261	93	168		168																				56	22	34		34				69	27	42		42			
ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				336	168	168	2	166																				68	34	34	2	32				84	42	42		42			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			4			3	80	25	55	31	24																				44	10	34	20	14				36	15	21	11	10			
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	6					5	68	14	54	54																																				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2			3	569	180	389	193	92	104																			341	120	221	99	70	52			228	60	168	94	22	52		
ЕН.01	Математика						3	76	25	51	30	21																				76	25	51	30	21											
ЕН.02	Экологические основы природопользования						3	76	25	51	30	21																				76	25	51	30	21											
ЕН.03	Химия	4		3				340	112	228	104	20	104																			166	64	102	30	20	52			174	48	126	74		52		
ЕН.04	Информатика			4			3	77	18	59	29	30																				23	6	17	9	8				54	12	42	20	22			
П	Профессиональный учебный цикл	17		19	1	1	27	3071	980	2091	1123	569	349	50																		330	92	238	109	113	16			717	234	483	249	126	108		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		4			14	1193	360	833	447	339	47																			330	92	238	109	113	16			372	120	252	134	94	24		
ОП.01	Инженерная графика						34	129	36	93		93																				71	20	51		51				58	16	42		42			
ОП.02	Техническая механика						3	71	20	51	31	20																				71	20	51	31	20											
ОП.03	Электротехника и электронная техника						4	95	32	63	40	19	4																											95	32	63	40	19	4		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4			3	133	40	93	57	18	18																			71	20	51	35	10	6			62	20	42	22	8	12		
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	8					67	121	30	91	56	28	7																																		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5				74	26	48	26	22																																			
ОП.07	Метрология и стандартизация						34	93	38	55	35	16	4																			52	18	34	24	8	2			41	20	21	11	8	2		
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности						8	82	28	54	50	4																																			
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5						96	32	64	40	24																																			
ОП.10	Охрана труда			5			4	79	26	53	44	9																												31	10	21	18	3			
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			6			45	101	26	75	25	50																												31	10	21	19	2			
ОП.12	Процессы и аппараты	4					3	119	26	93	43	36	14																			65	14	51	19	24	8			54	12	42	24	12	6		
ПМ	Профессиональные модули	14		15	1	1	13	1878	620	1258	676	230	302	50																										345	114	231	115	32	84		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	2		2			1	281	92	189	101	28	60																											281	92	189	101	28	60		
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья:																																														

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по к																															
										Обязательная						Курс 1																Курс 2															
																Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
																17 нед								22 нед								17 нед								21 нед							
										Всего	в том числе								в том числе								в том числе								в том числе								в том числе				
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	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	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
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	68	69	71	72	73	74	78	81
МДК.01.01.01	Сырье отрасли	4						126	42	84	54	10	20																											126	42	84	54	10	20		
МДК.01.01.02	Оборудование приемки, хранения и подготовки сырья						4	62	20	42	24	18																												62	20	42	24	18			
МДК.01.01.03	Контроль качества сырья			4				93	30	63	23		40																											93	30	63	23		40		
УП.01.01	Учебная практика			4	РП		час	36		36	нед	1				час			нед					час			нед					час			нед					час		36	нед	1			
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																													
	Всего часов с учетом практик							317		225																																					
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	5		1	1		2	623	213	410	220	100	60	30																																	
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:																																														
МДК.02.01.01	Технология хлебопекарного производства	5-7			8			355	112	243	131	34	48	30																																	
МДК.02.01.02	Оборудование хлебопекарного производства	6					5	218	84	134	74	48	12																																		
МДК.02.01.03	Поточно-механизированные линии для производства хлебных изделий						6	50	17	33	15	18																																			
УП.02.01	Учебная практика			8	РП		час	36		36	нед	1				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																													
	Всего часов с учетом практик							659		446																																					
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	4		3			3	388	129	259	189	28	42																																		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий:																																														
МДК.03.01.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	7					6	160	65	95	69	10	16																																		
МДК.03.01.02	Оборудование производства сахаристых кондитерских изделий						6	66	22	44	32	4	8																																		
МДК.03.01.03	Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий						7	60	20	40	30	10																																			
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий:																																														
МДК.03.02.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	7						52	12	40	26	4	10																																		
МДК.03.02.02	Оборудование производства мучных кондитерских изделий	7						50	10	40	32		8																																		
УП.03.01	Учебная практика			7	РП		час	36		36	нед	1				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			78	РП		час	216		216	нед	6				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																													
	Всего часов с учетом практик							640		511																																					
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1		2				114	42	72	38	20	14																																		
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий			8				114	42	72	38	20	14																																		
УП.04.01	Учебная практика			8	РП		час	18		18	нед	1/2				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																													
	Всего часов с учетом практик							132		90																																					
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		3		1	3	252	80	172	102	50		20																																	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации:																																														
МДК.05.01.01	Экономика предприятия			7		8	6	124	35	89	47	22		20																																	
МДК.05.01.02	Экономика специализации			8				54	18	36	16	20																																			
МДК.05.01.03	Управление персоналом с основами управленческой психологии						78	74	27	47	39	8																																			
УП.05.01	Учебная практика			8	РП		час	18		18	нед	1/2				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																													
	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		
МДК.06.01	Организация работы лаборатории и методы контроля качества (13321 Лаборант химического анализа)						4	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)						56	82	28	54	8		46																																		
МДК.06.03	Технохимический контроль мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)						7	74	14	60	4		56																																		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по к																															
										Обязательная						Курс 1																Курс 2															
																Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
											в том числе					17 нед								22 нед								17 нед								21 нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект
																			Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	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	68	69	71	72	73	74	78	81
УП.06.01	Учебная практика			47	РП		час	72		72	нед	2				час			нед					час			нед					час			нед					час		36	нед	1			
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП		час	468		468	нед	13				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																													
	Всего часов с учетом практик							760		696																																					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	900		900	нед	25				час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
	Учебная практика						час	216		216	нед	6				час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
	Концентрированная						час	216		216	нед	6				час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2			
	Рассредоточенная						час				нед					час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	Производственная практика (по профилю специальности)						час	684		684	нед	19				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	Концентрированная						час	684		684	нед	19				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	Рассредоточенная						час				нед					час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП		час	144		144	нед	4				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	Государственная итоговая аттестация						час	216		216	нед	6				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144		144	нед	4				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72		72	нед	2				час			нед					час			нед					час			нед					час			нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																																														
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	23		39	1	1	55	6642	2214	4428	2294	1593	491	50		918	306	612	343	250	19			1188	396	792	449	324	19			918	306	612	281	263	68			1134	378	756	354	242	160		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	23		39	1	1	55	6642	2214	4428	2294	1593	491	50		918	306	612	343	250	19			1188	396	792	449	324	19			918	306	612	281	263	68			1134	378	756	354	242	160		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																							**4**																			**4**				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															**1**								**4**								**2**								**7**							
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																														
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)															**13**								**6**								**10**								**7**							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																																Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
		Курс 3																Курс 4																			
		Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8											
		16 нед								11 нед								10 нед								9 нед											
					в том числе								в том числе								в том числе								в том числе								
		Максим.	Самост.	Обязательная	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	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	110	111	113	114	115	116	120	123	124	125	127	128	129	130	134	137	335	336	337	338
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период с	54		36						54		36						54		36						54		36									
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																				
НО	Начальное общее образование																																				
ОО	Основное общее образование																																				
СО	Среднее общее образование																																				
БД	Базовые дисциплины																																				
БД.01	Русский язык																																				
БД.02	Литература																																				
БД.03	Иностранный язык																																				
БД.04	Математика																																				
БД.05	История																																				
БД.06	Физическая культура																																				
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности																																				
БД.08	Физика																																				
БД.09	Обществознание																																				
БД.10	География																																				
БД.11	Экология																																				
БД.12	Астрономия																																				
ПД	Профильные дисциплины																																				
ПД.01	Информатика																																				
ПД.02	Химия																																				
ПД.03	Биология																																				
ПОО	Предлагаемые ОО																																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	288	576	322	204	50			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	226	82	144	80	64				100	34	66	22	44				75	35	40		40				59	23	36		36				648	248	432	112
ОГСЭ.01	Основы философии	72	24	48	48																													52	20	48	
ОГСЭ.02	История																																	59	20	48	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык	50	18	32		32				30	8	22		22				32	12	20		20				24	6	18		18				201	60	168	
ОГСЭ.04	Физическая культура	64	32	32		32				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	40	8	32	32					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	638	206	432	242	140	50			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	262	86	176	92	84				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	74	26	48	26	22																												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	96	32	64	40	24																												66	30	44	20
ОП.10	Охрана труда	48	16	32	26	6																												49	30	33	20
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	44	12	32		32				26	4	22	6	16																				81	20	68	7
ОП.12	Процессы и аппараты																																		119		93
ПМ	Профессиональные модули	376	120	256	150	56	50			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:																																				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																																			
		Курс 3																Курс 4																Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
		Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8											
		16 нед								11 нед								10 нед								9 нед											
					в том числе								в том числе								в том числе								в том числе								
		Максим.	Самост.	Обязательная	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	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	110	111	113	114	115	116	120	123	124	125	127	128	129	130	134	137	335	336	337	338
МДК.01.01.01	Сырье отрасли																																	111	15	74	10
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					час			нед					36		36	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																				
	Всего часов с учетом практик																																				
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	328	104	224	144	56	24			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	156	44	112	80	20	12			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	172	60	112	64	36	12			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			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			нед					час		36	нед	1				час			нед					36		36	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед					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			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
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			нед					час		18	нед		1/2			18		18	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																																				
	Всего часов с учетом практик																																				
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	48	16	32	6		26			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)	48	16	32	6		26			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	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	курсам и семестрам																																Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
		Курс 3																Курс 4																			
		Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8											
		16 нед								11 нед								10 нед								9 нед											
					в том числе								в том числе								в том числе								в том числе								
		Максим.	Самост.	Обязательная	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	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	82	83	85	86	87	88	92	95	96	97	99	100	101	102	106	109	110	111	113	114	115	116	120	123	124	125	127	128	129	130	134	137	335	336	337	338
УП.06.01	Учебная практика	час			нед					час			нед					час		36	нед	1				час			нед					72		72	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед					час		468	нед	13				час			нед					час			нед					468		468	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																				
	Всего часов с учетом практик																																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			нед					час		468	нед	13				час		216	нед	6				час		144	нед	4							
	Учебная практика	час			нед					час			нед					час		72	нед	2				час		72	нед	2							
	Концентрированная	час			нед					час			нед					час		72	нед	2				час		72	нед	2							
	Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед								
	Производственная практика (по профилю специальности)	час			нед					час		468	нед	13				час		144	нед	4				час		72	нед	2							
	Концентрированная	час			нед					час		468	нед	13				час		144	нед	4				час		72	нед	2							
	Рассредоточенная	час			нед					час			нед					час			нед					час			нед								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			нед					час			нед					час			нед					час		144	нед	4				144		144	
	Государственная итоговая аттестация	час			нед					час			нед					час			нед					час		216	нед	6							
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час			нед					час			нед					час			нед					час		144	нед	4				144		144	
	Защита выпускной квалификационной работы	час			нед					час			нед					час			нед					час		72	нед	2				72		72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ в объеме 4 часа на одного обуч																																				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	864	288	576	322	204	50			594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110			486	162	324	161	92	21	50		5292	1350	3528	900
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	288	576	322	204	50			594	198	396	224	128	44			540	180	360	160	90	110			486	162	324	161	92	21	50		5292	1350	3528	900
	Экзамены (без учета физ. культуры)	**2**								**3**								**3**								**5**											
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**3**								**3**								**4**								**6**											
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																									**1**											
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																									**1**											
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	**5**								**6**								**5**								**3**											

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[7]	МДК.03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий
				[7]	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
				[8]	УП.04.01 Учебная практика

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Физика												
БД.09	Обществознание												
БД.10	География												
БД.11	Экология												
БД.12	Астрономия												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
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			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**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.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			

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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.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			
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**	**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	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											
ПМ.02	**Производство 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	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	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4											
УП.06.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.1.1	ДПК 6.1.2	ДПК 6.1.3
		ДПК 6.1.4	ДПК 6.3.1	ДПК 6.3.2	ДПК 6.3.3								
ПП.06.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ДПК 6.2.1	ДПК 6.2.2	ДПК 6.2.3
		ДПК 6.2.4											
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**	**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**								
	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 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**								
	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

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:
- 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 образования и науки Российской Федерации №464 от 14 июня 2013 года;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 291 от 18 апреля 2013 г.;
- Порядок проведения государственной итоговой атеестации по образовательным програмам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 года;
- 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.);
- 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.).

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.

3. Вариативная часть, установлена в соответствии с ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на углубленное изучение общих и профессиональных компетенций, а также наработку навыков их применения в профессиональной деятельности. Объем времени, отведенный на вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), согласно ФГОС составляет 1350 часов максимальной учебной нагрузки и 900 часов обязательной учебной нагрузки. Распределение по циклам приведено в листе "План".

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).

5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени, приведенном в таблице "Сводные данные по бюджету времени". Основными формами промежуточной аттестации являются:
промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменнационных 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.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 тестоделочных машин, 19441 Формовщик теста - производственной практикой (по профилю специальности). 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.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий и ПМ.05 Организация работы структурного подразделения, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

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.

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. 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 тестоделочных машин, 19441 Формовщик теста, 12901 Кондитер.

11. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Содержание выпускной квалификационной работы соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.

Согласовано

Проректор по учебной и методической работе СПбГЭУ, д.э.н., профессор		Шубаева В.Г.
Начальник Учебно-методического управления		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		Змейкина Л.М.
Председатель цикловой комиссии специальных дисциплин по специальностям 19.02.03, 19.02.05, 19.02.10		Никифорова Н.С.