

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11
код

Технология продуктов питания из растительного сырья
наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования
основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6
								зачеты	экзамены						
О.00	Общеобразовательный цикл														
	Обязательные учебные предметы														
УП.01	Русский язык								Э(2)		1				
УП.02	Литература		1					дз(2)							
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
УП.04	Математика								Э(2)	1					
УП.05	Информатика		1					дз(2)							
УП.06	Физика		1					дз(2)							
УП.07	Химия		1						Э(2)	1					
УП.08	Биология		1					дз(2)							
УП.09	История		1					дз(2)							
УПр.10	Обществознание		1					дз(2)							
УП.11	География							дз(2)							
УП.12	Физическая культура							з, дз(2)							
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		1					дз(2)							
	Индивидуальный проект														
	Курсы по выбору														
ЭК.01	Россия-моя история		1					дз(2)							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл														
СГ.01	История России								Э(3)			1			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности								Э(6)						1
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			1				дз(3)							
СГ.04	Физическая культура							з(3-5); дз(6)							
СГ.05	Основы бережливого производства			1				дз(3)							
СГ.06	Основы финансовой грамотности						1	дз(6)							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	Процессы и аппараты пищевых производств								Э(3)			1			
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				дз(3)							
ОП.03	Автоматизация технологических процессов								Э(4)				1		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.								Э(5)						1
ПМ.00	Профессиональный цикл														
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях														
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								Э(4); Курс. раб. (4)					1	
УП.01	Учебная практика				1			дз(4)							
	экзамен по модулю								Э(4)				1		
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях														
МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий								Э(6)						1
УП.02	Учебная практика					1		дз(5)							
ПП.02	Производственная практика						1	дз(6)							
	экзамен по модулю								Э(6)						1
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья														
МДК.03.01	Управление качеством и безопасностью				1			дз(4)							

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья															
ПП.03	Производственная практика				1			дз(4)								
	экзамен по модулю							Э(4)				1				
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения															
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации							Э(5)					1			
УП.04	Учебная практика				1			дз(5)								
ПП.04	Производственная практика				1			дз(5)								
	экзамен по модулю							Э(5)					1			
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)															
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции							Э(6)						1		
ПП.05.01	Производственная практика						1	дз(6)								
	экзамен по модулю							Э(6)						1		
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК															
ПМд.06	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"															
МДК.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции							Э(4)					1			
МДК.06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)				1			з(4)								
УП.06	Учебная практика				1			дз(4)								
ПП.06	Производственная практика				1			дз(4)								
	экзамен по модулю							Э(4)					1			
			0	10	3	6	3	3			0	3	2	6	3	5
			10	9	6						3	8	8			
			1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	5	6

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.