

## 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						
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>														
	<b>Обязательные учебные предметы</b>														
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														
	<b>Курсы по выбору</b>														
ЭК.01	Россия-моя история		1					дз(2)							
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>														
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)							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>														
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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>														
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>														
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		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>														
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
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>														
МДК.03.01	Управление качеством и безопасностью				1			дз(4)							

