

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ), ПРАКТИКИ

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12
код

Технология продуктов животного происхождения
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
О.00	Общеобразовательный цикл
	Обязательные учебные предметы
УП.01	Русский язык
УП.02	Литература
УП.03	Иностранный язык
УП.04	Математика
УП.05	Информатика
УП.06	Физика
УПр.07	Химия
УПр.08	Биология
УП.09	История
УП.10	Обществознание
УП.11	География
УП.12	Физическая культура
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
	Индивидуальный проект
	Курсы по выбору
ЭК.01	Россия-моя история
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Процессы и аппараты
ОП.02	Метрология и стандартизация
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ВЧ ОП.06	Охрана труда
ВЧ ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПМ. 00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПА	экзамен по модулю
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	экзамен по модулю
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.03	Производственная практика
ПА	экзамен по модулю
ПМ.04	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (5465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)
ВД.МДК.04.01	Техническое обслуживание и выполнение технологических операций на автоматах и автоматизированных линиях по производству мясных полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией
ПП.04	Производственная практика
ПА	экзамен по модулю
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМд.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов) ООО "Ресторатор-71"
МДКд.05.01	Технологические процессы переработки мясного сырья и производство широкого ассортимента полуфабрикатов различной степени готовности
МДКд.05.02	Система автоматизации предприятий мясной промышленности с применением специализированного программного обеспечения
УПд.05	Учебная практика
ППд.05	Производственная практика
ПА	экзамен по модулю
ПП	Производственная практика (преддипломная)
	Самостоятельная работа
	Работа во взаимодействии с преподавателем
	Практика
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

