

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

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

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тулский 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
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 пищевых производств
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.
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
УП.01	Учебная практика экзамен по модулю
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
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика экзамен по модулю
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 сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПП.03	Производственная практика экзамен по модулю
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика экзамен по модулю
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ПП.05.01	Производственная практика экзамен по модулю
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМд.06	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16472 Пекарь) ООО "ТД "Медовые традиции"
МДКд.06.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, хлебопекарной продукции
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика экзамен по модулю
ПП	Преддипломная практика
	Самостоятельная работа
	Работа во взаимодействии с преподавателем
	Практика
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

