

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

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

код

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

Направленность: Технология хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий.

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 и защиты Родины
	Индивидуальный проект
	Курсы по выбору
ЭК.01	Россия-моя история
	ФГОС СПО
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 финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.
ОПц.05	Основы цифровой экономики
ПМ. 00	Профессиональный цикл
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	экзамен по модулю

ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов 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	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	экзамен по модулю
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	экзамен по модулю
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Кондитер)
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	экзамен по модулю
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМд.06	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Пекарь)
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
УПд.06	Учебная практика
ППд.06	Производственная практика
	экзамен по модулю
ПП	Производственная практика (преддипломная)

