

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 ПИТАНИЯ 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

Направленность: Производство продуктов
питания из мясного сырья

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 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 бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.ВЧ.06	Охрана труда
ОП.ВЧ.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОПц.08	Основы цифровой экономики
ПМ. 00	Профессиональный цикл
ПМн.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
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
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

	экзамен по модулю
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПА	экзамен по модулю
ПМ.04	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (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
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПА	экзамен по модулю
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМд.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одну или несколько) (Изготовитель мясных полуфабрикатов)
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)

