

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

**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 - ест-
ественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

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

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						
O.00	Общеобразовательный цикл														
	Обязательные учебные предметы														
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														
	Курсы по выбору														
ЭК.01	Россия-моя история		1					дз(2)							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл														
СГ.01	История России								Э(5)					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 финансовой грамотности					1		дз(6)							
СГ.06	Основы бережливого производства			1				дз(3)							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				дз(3)							
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств								Э(3)			1			
ОП.03	Автоматизация технологических процессов								Э(4)				1		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.					1		дз(5)							
ОПц.05	Основы цифровой экономики			1				дз(3)							
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								Э(4); Курс раб. (4)				1		
УП.01	Учебная практика				1			дз(4)							
ПП.01	Производственная практика														
	экзамен по модулю								Э(4)				1		
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,								Э(6)						1

	макаронных и кондитерских изделий																
УП.02	Учебная практика						1	дз(6)									
ПП.02	Производственная практика						1	дз(6)									
	экзамен по модулю								Э(6)								1
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				1			дз(4)									
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции																
УП.03	Учебная практика							дз(4)									
ПП.03	Производственная практика				1												
	экзамен по модулю								Э(4)					1			
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения																
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								Э(5)							1	
УП.04	Учебная практика					1		дз(5)									
ПП.04	Производственная практика					1		дз(5)									
	экзамен по модулю								Э(5)							1	
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (12901 кондитер)																
ВД.МДК.05.01	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции								Э(6)								1
УП.04	Учебная практика																
ПП.05.01	Производственная практика						1	дз(6)									
	экзамен по модулю								Э(6)								1
	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								Э(4)						1		
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий с применением специализированного программного обеспечения				1			дз(4)									
УПд.06	Учебная практика				1			дз(4)									
ППд.06	Производственная практика				1			дз(4)									
	экзамен по модулю								Э(4)					1			
		0	10	4	6	3	4				0	3	1	6	3	5	
		10		10		7					3		7		8		
		1	2	3	4	5	6				1	2	3	4	5	6	