

Реализация профессиональных образовательных программ углубленной подготовки

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж» при подготовке специалистов среднего профессионального образования реализует профессиональные образовательные программы по одной специальности углубленной подготовки.

ОПОП по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленная подготовка)

Профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки реализуется в колледже при очной форме обучения:

- квалификация: «Старший техник-технолог»;
- область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; полуфабрикаты; готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; первичные трудовые коллективы;
- виды деятельности: приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; производство хлеба и хлебобулочных изделий; производство кондитерских изделий; производство макаронных изделий; управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- направление подготовки – очная форма обучения;
- нормативный срок обучения – 4 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

О.00	Общеобразовательный учебный цикл
ОУД.б.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины
ОУД.б.01	Русский язык
ОУД.б.02	Литература
ОУД.б.03	Иностранный язык
ОУД.б.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.б.05	История
ОУД.б.06	Физическая культура
ОУД.б.07	ОБЖ
ОУД.б.08	Физика
ОУД.б.09	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУД.б.10	География
ОУД.б.11	Экология
ОУД.п.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины

ОУД.п.12	Информатика
ОУД.п.13	Химия
ОУД.п.14	Биология
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины
УД.15	Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Экономика организации
ОП.08	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
ОП.09	Управление персоналом
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Правовые основы предпринимательской деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Документационное обеспечение управления
ОП.15	Организация предпринимательской деятельности
ОП.16	Бухгалтерский учет и налогообложение
ОП.17	Финансы и кредит
ОП.18	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий
ПМ.06	Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация