Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Осинниковский политехнический техникум»

Формы и период проведения промежуточной аттестации **группы ПКД-23,**

программа подготовки специалистов среднего звена **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации |
|
| Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие |
|
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| БД.01 | Русский язык | 2 |   |   |   |   |   |
| БД.02 | История |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.03 | Иностранный язык |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.04 | География |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.05 | Физическая культура |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.07 | Математика | 2 |   |   |   |   |   |
| БД.08 | Физика |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.09 | Информатика |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.10 | Литература |   |   | 2 |   |   |   |
| БД.11 | Обществознание |   |   | 2 |   |   |   |
| ПД.01 | Химия | 2 |   |   |   |   |   |
| ПД.02 | Биология |   |   | 2 |   |   |   |
| ПОО.01 | Основы проектной деятельности |   |   | 2 |   |   |   |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |   |   | 5 |   |   |   |
| ОГСЭ.02 | История |   |   | 3 |   |   |   |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |   |   | 7 |   |   | 3-6 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |   | 3-6 |   |   |   |   |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |   |   | 7 |   |   |   |
| ЕН.01 | Химия | 4 |   |   |   |   |   |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |   |   | 3 |   |   |   |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности | 3 |   |   |   |   |   |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 3 |   |   |   |   |   |
| ОП.03 | Техническое оснащение организации питания | 4 |   |   |   |   |   |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 4 |   |   |   |   |   |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |   |   | 4 |   |   |   |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |   |   | 5 |   |   |   |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |   |   | 4 |   |   |   |
| ОП.08 | Охрана труда |   |   | 7 |   |   |   |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |   |   | 6 |   |   |   |
| ОП.10 | Физиология питания |   |   | 3 |   |   |   |
| ОП.11 | Товароведение пищевых продуктов | 3 |   |   |   |   |   |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Экзамен по модулю | 6 |   |  |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |   |   | 3 |   |   |   |
| МДК.01.02 | Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 5 |   |   |   |   | 4 |
| УП.01.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |   |   | 5 |   |   |   |
| ПП.01.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |   |   | 6 |   |   |   |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экзамен по модулю | 6 |   |  |   |  |   |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента |   |   | 4 |   |   |   |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | 5 |   |   |   | 5 |   |
| УП.02.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 5 |   |   |   |
| ПП.02.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 6 |   |   |   |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экзамен по молулю | 6 |   |  |   |   |   |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента |   |   | 4 |   |   |   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 |   |   |   |   |   |
| УП.03.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 5 |   |   |   |
| ПП.03.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 6 |   |   |   |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экзамен по модулю | 8 |   |  |   |   |  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. |   |   | 6 |   |   |   |
| МДК.04.02 | Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |   |   | 7 |   |   | 6 |
| УП.04.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 7 |   |   |   |
| ПП.04.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 8 |   |   |   |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экзамен по модулю | 8 |   |  |   |   |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |   |   |   |   |   | 7 |
| МДК.05.02 | Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |   |   | 8 |   |   |   |
| УП.05.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 8 |   |   |   |
| ПП.05.01 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |   | 8 |   |   |   |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 8 |   |  |   |  |   |
| МДК.06.01 | Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |   |   | 7 |   | 7 |   |
| ПП.06.01 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |   |   | 8 |   |   |   |
| ПМ.07 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар | 6 |   |  |   |   |  |
| МДК.07.01 | Технология приготовление простых блюд |   |   | 5 |   |   | 4 |
| УП.07.01 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар |   |   | 6 |   |   |   |
| ПП.07.01 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар |   |   | 6 |   |   |   |
| ПДП | Практика производственная (преддипломная) |  |  | 8 |  |  |  |

Государственная итоговая аттестация -демонстрационный экзамен базового/профильного уровня и защита дипломной работы.