Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Осинниковский политехнический техникум»

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации, номер семестра |
|
| 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 |   |   |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |   |   | 3 |   |   |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 4 |   |   |   |   |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |   |   | 3 |   |   |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |   |   | 7 |   |   |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 4 |   |   |   |   |  |
| ОП.06 | Охрана труда |   |   | 6 |   |   |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |   |   | 8 |   |   |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |   |   | 5 |   |   |  |
| ОП.09 | Физическая культура |   | 7 | 8 |   |   |  |
| ОП.10 | Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере |   |   | 7 |   |   |  |
| ОП.11 | Рисование и лепка |   |   | 5 |   |   |  |
| ОП.12 | Организация обслуживания в общественном питании |   |   | 7 |   |   |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Экзамен по модулю | 6 |   |  |   |   |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |   |   | 3 |   |   |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |   |   | 4 |   |   |  |
| УП.01.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |   |   | 5 |   |   |  |
| ПП.01.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |   |   | 6 |   |   |  |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Экзамен по модулю | 6 |   |  |   |   |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |   |   | 3 |   |   |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |   |   |   |   |  |
| УП.02.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |   |   | 5 |   |   |  |
| ПП.02.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |   |   | 6 |   |   |  |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 |   |  |   |   |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |   |   |   |   |   |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |   |   | 4 |   |   |  |
| УП.03.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |   |   | 5 |   |   |  |
| ПП.03.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |   |   | 6 |   |   |  |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Экзамен по модулю | 8 |   |  |   |   |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |   |   | 6 |   |   |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |   |   |   |   |   |  |
| УП.04.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |   |   | 8 |   |   |  |
| ПП.04.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |   |   | 8 |   |   |  |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 8 |   |  |   |   |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |   |   | 7 |   |   |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 8 |   |   |   |   |  |
| УП.05.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |   |   | 8 |   |   |  |
| ПП.05.01 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |   |   | 8 |   |   |  |

Государственная итоговая аттестация – сдача демонстрационного экзамена базового/профильного уровня.