Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Осинниковский политехнический техникум»

Формы и период проведения промежуточной аттестации **группы ПКД-22,**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОБД.01 | Русский язык | 2 |  |  |  |  |  |
| ОБД.02 | Литература |  |  | 2 |  |  |  |
| ОБД.03 | Иностранный язык |  |  | 4 |  |  | 2 |
| ОБД.04 | История |  |  | 2 |  |  |  |
| ОБД.05 | Физическая культура |  | 1-3 | 4 |  |  |  |
| ОБД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  | 2 |  |  |  |
| ОБД.07 | Астрономия |  |  | 1 |  |  |  |
| ОБД.08 | Родная литература |  |  | 7 |  |  |  |
| ОБД.09 | География |  |  | 1 |  |  |  |
| ОБД.10 | Информатика |  |  | 2 |  |  |  |
| ОБПД.01 | Математика | 2 |  |  |  |  |  |
| ОБПД.02 | Химия | 2 |  |  |  |  |  |
| ОБПД.03 | Биология | 2 |  |  |  |  |  |
| ПОО.01 | Обществознание |  |  | 2 |  |  |  |
| ПОО.02 | Основы проектной деятельности |  |  | 2 |  |  |  |
| ПОО.03 | Психология личности |  |  | 2 |  |  |  |
| ПОО.04 | Финансовая грамотность |  |  | 2 |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  |  | 4 |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История |  |  | 3 |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  | 8 |  |  | 5-7 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 5-7 | 8 |  |  |  |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |  |  | 5 |  |  |  |
| ЕН.01 | Химия | 4 |  |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  |  | 4 |  |  |  |
| ЕН.03 | Математика | 3 |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности |  |  | 3 |  |  |  |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья |  |  | 2 |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение организации питания | 2 |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 4 |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  | 4 |  |  | 3 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  | 4 |  |  |  |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | 4 |  |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 4 |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | 3 |  |  |  |
| ОП.10 | Физиология питания |  |  | 3 |  |  |  |
| ОП.11 | Товароведение пищевых продуктов | 3 |  |  |  |  | 2 |
| 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 модулю | 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 | 7 |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. |  |  | 5 |  |  |  |
| 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 |  |  | 7 |  |  |  |
| 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. Экзамен по модулю | 7 |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |  |  | 7 |  |  |  |
| ПП.06.01 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  |  | 7 |  |  |  |
| ПМ.07 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар. Экзамен по модулю | 6 |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология приготовление простых блюд |  |  |  |  |  | 45 |
| 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.