

График промежуточной аттестации по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих на 2023-2024 уч.год

Группа	Период	Код	Экзамены	Код	Дифференцированные Зачеты	Код	Зачеты	Код	Практика
ПОВ-9-23	1 п/г	ОДБ.03	История	ПОО.02	Индивидуальный проект	ОДБ.08	Физическая культура		
		ОДП.03	Химия						
	2 п/г	ОДБ.01	Русский язык	ОДБ.05	География	ОДБ.07	Математика		
		ОДБ.04	Обществознание	ОДБ.08	Физическая культура				
ОДБ.09		Основы безопасности жизнедеятельности	ПОО.01	Введение в специальность					
АПР-9-23	1 п/г	ОДБ.01	Русский язык			ОДБ.08	Физическая культура		
		ОДБ.04	Обществознание						
		ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности						
	2 п/г	ОДБ.03	История	ОДБ.02	Литература				
		ОДБ.07	Математика	ОДБ.05	География				
		ПД.01	Информатика	ОДБ.06	Иностранный язык				
		ПД.02	Химия	ПОО.01	Введение в специальность				
		ПД.03	Биология	ОДБ.10	Физика				
				ПОО.02	Индивидуальный проект				
			ОДБ.08	Физическая культура					
ХОЗ-9-22	1 п/г	ОУДП.09	Математика	ОУДБ.02	Литература				

	ОУДП.10	Биология						
2 п/г	МДК 02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	ОУДБ.05	История	ФК.00	Физическая культура	УП.02	Учебная практика (4 недели)
	МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе	ОУДБ.06	Физическая культура				
	ОУДБ.01	Русский язык	ДУП.12	Основы профессиональной деятельности				
			ОП.04	Экологические основы природопользования				
			МДК.02.03	Интерьерное озеленение помещений				
ПОВ-9-22	1 п/г	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОУДБ.06	Физическая культура	
		ОУДБ.04	Математика	ОУДБ.02	Литература	ОУДБ.06	Физическая культура	
		ОП.06	Основы калькуляции и учета	ОУДБ.03	Иностранный язык			
	2 п/г	ОУДП.10	Химия	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			
		ОП. 02	Техническое оснащение и организация рабочего места					
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,						

КСИ-9-21

		закусок						
1 п/г	ПМ.02	Изготовление карамели, халвы (Квалификационный экзамен)	ОП. 03	Экономические и правовые основы производственной деятельности			УП. 02	Учебная практика 1 неделя
	МДК.02.01	Технология изготовления карамели					ПП. 02.	Производств енная практика 6 недель
	МДК.02.02	Технология изготовления халвы					УП. 03	Учебная практика 1 неделя
	МДК.03.01	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий						
2 п/г	ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий (Квалификационный экзамен)	ОУДБ.03	Иностранный язык			ПП. 03.	Производств енная практика 6 недель
	ПМ.04	Изготовление мармеладо- пастильных изделий (Квалификационный экзамен)	ФК.00	Физическая культура			УП. 04	Учебная практика 1 неделя
	МДК.04.01	Технология изготовления мармеладо -пастильных изделий					ПП 04	Производств енная практика 5 недель
	ПМ.05.	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий (Квалификационный экзамен)					УП. 05	Учебная практика 1 неделя
	МДК.05.01	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий					ПП 05	Производств енная практика 5недель

	ГИА	Государственная аттестация							
ХОЗ-9-21	1 п/г	ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ОУДБ.03	Иностранный язык			УП.01	Учебная практика 2 недели
		ПМ.02	Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе (Квалификационный экзамен)	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ПП.02	Производственная практика 10 недель
	2 п/г	ПМ.01	Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе (Квалификационный экзамен)	МДК.01.02	Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	ФК.00	Физическая культура	ПП.01.	Производственная практика 11 недель
МДК.03.01		Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд							
ПОВ-9-20	1 п/г	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (Квалификационный экзамен)					УП.03	Учебная практика 2 недели
		МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков					ПП.02	Производственная практика 4 недели
		ПМ.04	Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (Квалификационный экзамен)					УП.04	Учебная практика 2 недели

2 п/г

							ПП 04	Производственная практика 4 недели
ОП.08	Диетология и социальное питание	ОП.07	Физическая культура				УП. 05	Учебная практика 3 недели
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК.05.03	Украшение из шоколада и карамели				ПП 05	Производственная практика 3 недели
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (Квалификационный экзамен)	МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни				УП. 06	Учебная практика 1 неделя 8 семестр
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни						ПП 06	Производственная практика 2 недели 8 семестр
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни (Квалификационный экзамен)							
ГИА	Государственная аттестация							