

График промежуточной аттестации по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих на 2020-2021 уч.год

Группа	Период	Код	Экзамены	Код	Дифференцированные Зачеты	Код	Зачеты	Код	Практика
Пов-9-20	1 п/г			ОУДБ.04	Математика	ОУДБ.06	Физическая культура		
	2 п/г	ОУДБ.01	Русский язык	ОУП.07	ОБЖ	ОУДБ.06	Физическая культура		
				ОУП.08	Астрономия				
				УПВ.01	Родной язык/Родная литература				
Пов-9-19 Пов-9-19 в/б	1 п/г			ОУДП.10	Химия	ОУДБ.06	Физическая культура		
				ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве				
	2 п/г	ОУДБ.04	Математика	ОУДБ.02	Литература	ОУДБ.06	Физическая культура		
		ОП.06	Основы калькуляции и учета	ОУДБ.03	Иностранный язык				
		МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОП. 02	Техническое оснащение и организация рабочего места				
				ОП. 03	Экономические и правовые основы производственной деятельности				
				МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
				МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
КСИ-9-18	1 п/г	ПМ.02	Изготовление карамели, халвы	ОП. 03	Экономические и правовые основы производственной деятельности			УП. 02	Учебная
				МДК.02.01	Технология изготовления карамели			ПП. 02	Производств енная
				МДК.02.02	Технология изготовления халвы			УП. 03	Учебная
				МДК.03.01	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий				
	2 п/г	ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ОУДБ.03	Иностранный язык			ПП. 03	Производств енная
	ПМ.04	Изготовление мармеладно- пастильных изделий	ОУДБ.15	Краеведение/ Эффективное поведение на рынке труда			УП. 04	Учебная	

		ПМ.05.	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	МДК.04.01	Технология изготовления мармеладно-пастильных изделий			ПП.04	Производственная
				МДК.05.01	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий			УП.05	Учебная
				ФК.00	Физическая культура			ПП.05	Производственная
Пов -9-17	1 п/г	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.05.03	<i>Украшение из шоколада и карамели</i>	ОП.07	Физическая культура	УП.03	Учебная
		ПМ.04	Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					ПП.03	Производственная
		МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					ПП.04	Производственная
Пов -9-17 в/б	2 п/г	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОУДБ.11	Экология			УП.05	Учебная
		МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни	ОП.07	Физическая культура			ПП.05	Производственная
		ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	ОУДБ.14	Психология и этика делового общения			УП.06	Учебная
				ОУДБ.17	Экология Пермского края			ПП.06	Производственная
				ОУДП.21	Эффективное поведение на рынке труда				
				ОП.07	Физическая культура				
				ОП.10	Рисование и лепка				
				МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни				

