

**График промежуточной аттестации по программам профессионального обучения на 2020-2021 уч.год**

Группа	Период	Код	Экзамены	Код	Дифференцированные зачеты	Код	Зачеты	Код	Практика
<b>Пов-к-19</b>	1 п/г					ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера		
						ОП.06	Основы товароведения продовольственных товаров		
	2 п/г	П.02	Кондитер	ФК.00	Физическая культура	П.02.01	Приготовление и подготовка к реализации простых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП.02	Учебная
						П.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	ПП.02	Производственная
						П.02.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
						П.02.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простой кондитерской, шоколадной продукции и мороженого		
						АК.01	Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций		
						АК.02	Специальные рисование и лепка		
						АК.03	Поиск работы и трудоустройство		
						АК.04	Этика и психология общения		