

**Министерство образования и науки республики Бурятия
ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»
Могойтинский филиал**

Образовательный маршрут

Учебная группа ПК-4125

Специальность/профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Период обучения: 2025-2028 гг

Министерство образования и науки республики Бурятия
ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»
Могойтинский филиал
Образовательный маршрут
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер.
Группа ПК-4125

Форма контроля промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, проф. модулей	2024-2025 учебный год		2025-2026 учебный год		2026-2027 учебный год	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
БД.01	Русский язык	экзамен					
БД.02	Литература		Д/З				
БД.03	История		Экзамен				
БД.04	Обществознание		Д/З				
БД.05	География		Д/З				
БД.06	Физическая культура	Д/З	Д/З				
БД.07	Основы безопасности и защиты Родины	Д/З					
БД.08	Иностранный язык	Д/З					
БД.09	Информатика		Д/З				
БД.10	Физика		Экзамен				
ПД.01	Математика		Экзамен				
ПД.02	Химия		Экзамен				
ПД.03	Биология		Экзамен				
ПОО.01	Основы проектной деятельности	Д/З					
ПОО.02	Введение в профессию	Д/З					
ПОО.03	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ/ Родная литература		Д/З				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			Д/З			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			Д/З			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			Д/З			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			Д/З			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			Д/З			
ОП.06	Охрана труда			Д/З			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			Экзамен			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			Д/З			
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			Д/З	Д/З		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и				Д/З		

	коммуникационные технологии						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности				К/Р		
ОП.12	Основы финансовой грамотности				К/Р		
ОП.13	Экологические основы природопользования				К/Р		
ОП.14	Основы антикоррупционного поведения				К/Р		
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности				К/Р		
ОП.16	Основы бережливого производства			К/Р			
ОП.17	Карьерное моделирование / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"			К/Р			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		КОМПЛЕКСНЫЙ Д/З Экзамен				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			Экзамен			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				Экзамен		
УП.01.01	Учебная практика				Д/З		
ПП.01.01	Производственная практика				Экзамен		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю				Экзамен		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		КОМПЛЕКСНЫЙ Д/З Экзамен				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Экзамен		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				Экзамен		
УП.02.01	Учебная практика				Д/З		
ПП.02.01	Производственная практика				Д/З		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю				Экзамен		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		КОМПЛЕКСНЫЙ Д/З Экзамен			Экзамен	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента					Экзамен	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд,					Экзамен	

	кулинарных изделий, закусок						
УП.03.01	Учебная практика					Д/З	
ПП.03.01	Производственная практика					Д/З	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю					Экзамен	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		КОМПЛЕКСНЫЙ Д/З Экзамен				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						Экзамен
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						Экзамен
УП 04.01.	Учебная практика						Д/З
ПП 04.01.	Производственная практика						Д/З
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю						Экзамен
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		КОМПЛЕКСНЫЙ Д/З Экзамен				
МДК.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Экзамен
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Экзамен
УП 05.01.	Учебная практика						Д/З
ПП 05.01.	Производственная практика						Д/З
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю						Экзамен

Зав.отд по УПР _____ Золоторева О.М.

Лист ознакомления

С формами контроля промежуточной аттестации на 2025-2026, 2026-2027, 2027-2028 учебные года ознакомлен:

№	ФИО	Подпись
1	Бадмаева Дарима Дондоповна	
2	Батымова Аня Александровна	
3	Беляева Юлия Дмитриевна	
4	Большунова Алена Владимировна	
5	Бухаева Нелли Ивановна	
6	Дементьева Ольга Анатольевна	
7	Дмитриева Анна Николаевна	
8	Доржиева Светлана Николаевна	
9	Катаманова Наталья Сергеевна	
10	Комилова Любовь Игоревна	
11	Кондакова Анастасия Денисовна	
12	Кондратьева Марина Петровна	
13	Низовцева Елена Александровна	
14	Низовцева Прасковья Михайловна	
15	Нугуманова Диана Руслановна	
16	Парамонова Ксения Васильевна	
17	Пыжьянова Алина Васильевна	
18	Сеченова Ольга Анатольевна	
19	Шелковникова Ольга Анатольевна	
20	Яппарова Анастасия Олеговна	

Дата: _____