

Образовательный маршрут студентов  
профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья  
группа ПК-144

Индикатор	Наименование курсов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, предметов	2024-2025 учебный год		2025-2026 учебный год		2026-2027 учебный год		2027-2028 учебный год	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	3 сем	4 сем	3 сем	4 сем
ОУП 01	Русский язык	экзамен							
ОУП 02	Литература		экзамен						
ОУП 03	История		экзамен						
ОУП 04	Обществознание			дифф зачет					
ОУП 05	География			дифф зачет					
ОУП 06	Физическая культура	дифф зачет			дифф зачет				
ОУП 07	Основы безопасности жизнедеятельности		дифф зачет						
ОУП 08	Финансы		дифф зачет						
ОУП 09	Иностранный язык	экзамен	дифф зачет						
ОУП 10	Информатика		дифф зачет						
УТВ 01 (У)	Химия			экзамен					
УТВ 02 (У)	Биология			экзамен					
УТВ 03 (У)	Математика			экзамен					
ДУП 01	Основы проектной деятельности	дифф зачет							
ДУП 02	Введение в профессию	дифф зачет							
ДУП 03	Родной язык и (или) государственной язык республики РФ / Языки литературы				дифф зачет				
ДУП 04	Астрономия				дифф зачет				
ОП 01	Основы микробиологии, фитопатологии, фитозащиты, селекции и типологии			дифф зачет					
ОП 02	Основы товароведения продовольственных товаров			дифф зачет					
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места			дифф зачет					
ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"						дифф зачет		
ОП 05	Основы бухгалтерии и учета			дифф зачет					
ОП 06	Охрана труда			дифф зачет					
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				экзамен				
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности							дифф зачет	
ОП 09	Физическая культура						дифф зачет		
ОП 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии						дифф зачет		
ОП 11	Основы предпринимательской деятельности							дифф зачет	
ОП 12	Выпечные основы продовольственных						дифф зачет		
ОП 13	Эстетика и дизайн готовых блюд			дифф зачет					
ОП 14	Основы физической грамотности						дифф зачет		
ОП 15	Карьерное моделирование/АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"							дифф зачет	
ОП 16	Основы антикоррупционного поведения							дифф зачет	
ОП 17	Основы бережливого производства						дифф зачет		
ИМ 01	Приспособление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блина, куличарных изделий/производственного аккредитованного		дифф зачет		экзамен				
МДК 01 01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение куличарных полуфабрикатов					экзамен			
МДК 01 02	Процессы приготовления, подготовка к реализации куличарных полуфабрикатов					экзамен			
УП 01 01	Учебная практика					дифф зачет			
ПМ 01 01	Производственная практика					дифф зачет			
ИМ 01 0Ж	Экзамен по модулю					экзамен			
ИМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации готовых блинов, куличарных		дифф зачет	экзамен					

МДК 02 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации тортовых блинов, кулинарных изделий, завтраков					экзамен			
МДК 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации тортовых блинов					экзамен			
УП 02 01	Учебная практика					дифф. зачет			
ПП 02 01	Производственная практика					дифф. зачет			
ИМ 02 ЭК	Экзамен по модулю					экзамен			
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, завтрак разнообразного ассортимента			экзамен					
			дифф. зачет						
МДК 03 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов					экзамен			
МДК 03 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов					экзамен			
УП 03 01	Учебная практика					дифф. зачет			
ПП 03 01	Производственная практика					дифф. зачет			
ИМ 03 ЭК	Экзамен по модулю					экзамен			
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких и соленых сладких блинов			экзамен					
			дифф. зачет						
МДК 04 01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинов					экзамен			
МДК 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинов					экзамен			
УП 04 01	Учебная практика					зачет			
ПП 04 01	Производственная практика					зачет			
ИМ 04 ЭК	Экзамен по модулю					экзамен			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий			экзамен					
			дифф. зачет						
МДК 05 01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий					экзамен			
МДК 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий					экзамен			
УП 05 01	Учебная практика					зачет			
ПП 05 01	Производственная практика					зачет			
ИМ 05 ЭК	Экзамен по модулю					экзамен			

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ МАРШРУТОМ

группа ПК-144 «Повар, кондитер»

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	Агеева Юлия Владимировна	16.09.24.	
2	Грудинина Виктория Павловна	16.09.24	
3	Докучаева Полина Эдуардовна	16.09.24	
4	Егорова Виктория Андреевна	16.09.24	
5	Зубрицкая Виктория Валерьевна	16.09.24	
6	Китаева Надежда Сергеевна	16.09.24	
7	Мордвина Мария Андреевна	16.09.24	
8	Назарова Карина Евгеньевна	16.09.24	
9	Петрова Юлия Алексеевна	16.09.24	
10	Родионова Александра Михайловна	16.09.24	
11	Сазонова Елена Андреевна	16.09.24	
12	Ступакова Анастасия Васильевна	16.09.24	
13	Фомина Дарья Сергеевна	16.09.24	
14	Черных Анастасия Анатольевна	16.09.24	
15	Шойдонова Юмжина Николаевна	16.09.24	