

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
Образовательный маршрут студентов
профессия
43.01.09 Повар, кондитер
группа _1124, 1224,1324, 1424, 1524,1624

Формы контроля промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2024-2025 учебный год		2025-2026 учебный год		2026-2027 учебный год		2027-2028 уч год	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
ОУП.01	Русский язык	Экзамен							
ОУП.02	Литература		Экзамен						
ОУП.03	История		Экзамен						
ОУП.04	Обществознание			диф.зачет					
ОУП.05	География			диф.зачет					
ОУП.06	Физическая культура	диф.зачет	диф.зачет	диф.зачет	диф.зачет				
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины		диф.зачет						
ОУП.08	Физика		Экзамен						
ОУП.09	Иностранный язык		диф.зачет						
ОУП.10	Информатика		Экзамен						
УПВ.01 (У)	Химия			Экзамен					
УПВ.02 (У)	Биология			Экзамен					
УПВ.03 (У)	Математика			Экзамен					
ДУП.01	Введение в профессию	диф.зачет							
ДУП.02	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ / Родная литература	диф.зачет							
ДУП.03	Астрономия				диф.зачет				
ДУП.04	Астрономия				диф.зачет				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			К.диф.зач					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			К.диф.зач					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			К.диф.зач					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"						диф.зачет		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			диф.зачет					
ОП.06	Охрана труда			диф.зачет					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				Экзамен				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности							диф.зачет	
ОП.09	Физическая культура						диф.зачет		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии						диф.зачет		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности							диф.зачет	
ОП.12	Экологические основы природопользования						диф.зачет		
ОП.13	Эстетика и дизайн готовых блюд			диф.зачет					
ОП.14	Основы финансовой грамотности						диф.зачет		
ОП.15	Карьерное моделирование / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"							диф.зачет	
ОП.16	Основы антикоррупционного поведения							диф.зачет	
ОП.17	Основы бережливого производства						диф.зачет		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Экзамен				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				К.Экзамен				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				К.Экзамен				
УП.01.01	Учебная практика				К.диф.зач				
ПП.01.01	Производственная практика				К.диф.зач				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Экзамен			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					К.Экзамен			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					К.Экзамен			
УП.02.01	Учебная практика					К.диф.зач			
ПП.02.01	Производственная практика					К.диф.зач			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						Экзамен		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						К.Экзамен		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						К.Экзамен		
УП.03.01	Учебная практика						К.диф.зач		
ПП.03.01	Производственная практика						К.диф.зач		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							Экзамен	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							К.Экзамен	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							К.Экзамен	
УП.04.01	Учебная практика							К.диф.зач	
ПП.04.01	Производственная практика							К.диф.зач	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								Экзамен
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								К.Экзамен
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								К.Экзамен
УП.05.01	Учебная практика								К.диф.зач
ПП.05.01	Производственная практика								К.диф.зач
	Государственная итоговая аттестация								Демонстрационный экзамен