

Образовательный маршрут студентов
профессии
43.01.09 Повар-кондитер
группа ПК-1125

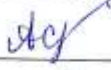
Индекс	Наименование индексов, разделов, дисциплин, профессиональных	2025-2026 учебный год		2026-2027 учебный год		2027-2028 учебный год	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
БД.01	Русский язык	экзамен					
БД.02	Литература		дифф.зачет				
БД.03	История		экзамен				
БД.04	Обществознание		дифф.зачет				
БД.05	География		дифф.зачет				
БД.06	Физическая культура	дифф.зачет	дифф.зачет				
БД.07	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет					
БД.08	Иностранный язык	дифф.зачет					
БД.09	Информатика		дифф.зачет				
БД.10	Физика		экзамен				
ПД.01	Математика		экзамен				
ПД.02	Химия		экзамен				
ПД.03	Биология		экзамен				
ПОО.01	Основы проектной деятельности	дифф.зачет					
ПОО.02	Введение в профессию	дифф.зачет					
ПОО.03	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ/ Родная литература		дифф.зачет				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			дифф.зачет			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			дифф.зачет			
ОП.03	Технические оснащение и организация рабочего места			дифф.зачет			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			дифф.зачет			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			дифф.зачет			
ОП.06	Охрана труда			другие			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			экзамен			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			дифф.зачет			
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			дифф.зачет	дифф.зачет		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии				контрольная работа		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности					дифф.зачет	
ОП.12	Основы финансовой грамотности				контрольная работа		
ОП.13	Экологические основы рационального поведения				контрольная работа		
ОП.14	Основы антикоррупционного поведения				контрольная работа		
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности				контрольная работа		
ОП.16	Основы бережливого производства			контрольная работа			
ОП.17	Карьерное моделирование / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"			контрольная работа			

4.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		дифф. зачет	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				дифф. зачет		
ПП.01.01	Производственная практика				дифф. зачет		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю				экзамен		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		дифф. зачет	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				дифф. зачет		
ПП.02.01	Производственная практика				дифф. зачет		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю				экзамен		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		дифф. зачет	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, кулинарных изделий, закусок					экзамен	
УП.03.01	Учебная практика					дифф. зачет	
ПП.03.01	Производственная практика					дифф. зачет	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю					экзамен	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		дифф.зачет	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						дифф.зачет
ПП.04.01	Производственная практика					экзамен	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		дифф.зачет	экзамен			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки 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						дифф.зачет
ПП.05.01	Производственная практика						экзамен
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю						

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ МАРШРУТОМ

группа ПК-1125 «Повар, кондитер»

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	Асташов Илья Павлович	05.09.25	
2	Васелюк Валентина Николаевна	05.09.25	
3	Волкова Кристина Олеговна	05.09.25	
4	Емельянов Алексей Максимович	05.09.25	
5	Емельянов Владимир Сергеевич	05.09.2025	
6	Ефимова Анжелика Сергеевна	05.09.25	
7	Калашникова Олеся Витальевна	05.09.25	
8	Камашина Виктория Егоровна	05.09.25	
9	Козулина Светлана Алексеевна	05.09.25	
10	Кононова Анастасия Леонидовна	05.09.25	
11	Кузеванова Маргарита Максимовна	05.09.25	
12	Кузнецова Владлена Геннадьевна	05.09.25	
13	Лаптева Алина Андреевна	05.09.25	
14	Магдалюк Анастасия Антоновна	05.09.25	
15	Матвеева Ольга Андреевна	05.09.25	
16	Молчанова Анастасия Александровна	05.09.25	
17	Наталин Сергей Олегович		
18	Непомнящих Дарья Ивановна	05.09.25	
19	Паманина Дарья Андреевна	05.09.25	
20	Парфёнова Лейла Хасретдиновна	05.09.25	
21	Софьина Ирина Владимировна	05.09.25	
22	Тимофеева Олеся Алексеевна	05.09.25	

23	Толстихин Кирилл Андреевич	05.09.25	
24	Торгашин Кирилл Романович	05.09.25	
25	Юдина Анастасия Юрьевна	05.09.25.	