

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 _1125, 1225,1325, 1425, 1525,1625

Формы контроля промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	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		диф.зачет				
БД.03	История		Экзамен				
БД.04	Обществознание		диф.зачет				
БД.05	География		диф.зачет				
БД.06	Физическая культура	диф.зачет	диф.зачет				
БД.07	Основы безопасности и защиты Родины		диф.зачет				
БД.08	Иностранный язык	диф.зачет					
БД.09	Информатика		диф.зачет				
БД.10	Физика		Экзамен				
ПД.01	Математика			Экзамен			
ПД.02	Химия			Экзамен			
ПД.03	Биология			Экзамен			
ПОО.01	Основы проектной деятельности	диф.зачет					
ПОО.02	Введение в профессию	диф.зачет					
ПОО.03	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ/ Родная литература		диф.зачет				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			диф.зачет			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			диф.зачет			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			диф.зачет			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			диф.зачет			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			диф.зачет			
ОП.06	Охрана труда			д.ф.к.			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			Экзамен			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			диф.зачет			
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			диф.зачет	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	Основы финансовой грамотности				д.ф.к.		
ОП.13	Экологические основы природопользования				д.ф.к.		
ОП.14	Основы антикоррупционного поведения				д.ф.к.		
ОП.15	Правовые основы профессиональной деятельности				д.ф.к.		
ОП.16	Основы бережливого производства			д.ф.к.			
ОП.17	Карьерное моделирование / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"			д.ф.к.			
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			Экзамен			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				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 процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Комплексный экзамен		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				Комплексный 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 и закусок разнообразного ассортимента					Комплексный экзамен	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					Комплексный 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 холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						Комплексный экзамен
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков						Комплексный 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						Комплексный экзамен
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Комплексный экзамен
УП.05.01	Учебная практика						К.диф.зач
ПП.05.01	Производственная практика						К.диф.зач
Государственная итоговая аттестация						Демонстрационный экзамен	

