

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
группа ПикД-225

Формы контроля промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2025–2026 учебный год		2026–2027 учебный		2027–2028 учебный год		2028–2029 учебный 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		диф.зачет						
ОУП.03	История		экзамен						
ОУП.04	Обществознание		диф.зачет						
ОУП.05	География		диф.зачет						
ОУП.06	Физическая культура	диф.зачет	диф.зачет						
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины		диф.зачет						
ОУП.08	Иностранный язык	диф.зачет							
ОУП.09	Информатика	экзамен							
ОУП.10	Физика		диф.зачет						
УПВ.01	Математика		экзамен						
УПВ.02	Химия		экзамен						
УПВ.03	Биология		экзамен						
ДУП.01	Основы проектной деятельности	диф.зачет							
ДУП.02	Введение в специальность	диф.зачет							
ДУП.03	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ / Родная литература		диф.зачет						
ОГСЭ.01	Основы философии						диф.зачет		
ОГСЭ.02	История						диф.зачет		
ОГСЭ.03	Психология общения					диф.зачет			
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности				экзамен				
ОГСЭ.05	Физическая культура			диф.зачет	диф.зачет	диф.зачет	диф.зачет		
ЕН.01	Химия				экзамен				
ЕН.02	Экологические основы природопользования						диф.зачет		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			К.экзамен					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания								
ОП.04	Организация обслуживания					диф.зачет			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					экзамен			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					диф.зачет			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					диф.зачет			
ОП.08	Охрана труда			диф.зачет					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						экзамен		
ОП.10	Основы финансовой грамотности / Основы интеллектуального труда"					д.ф.к.			
ОП.11	Карьерное моделирование / Социальная адаптация и основы социальных знаний						д.ф.к.		
ОП.12	Планирование предпринимательской деятельности						д.ф.к.		
ОП.13	Учет и калькуляция			диф.зачет					
ОП.14	Эстетика и дизайн готовых блюд			диф.зачет					
ОП.15	Основы бережливого производства			диф.зачет					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						экзамен		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов					д.ф.к.			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов						диф.зачет		
УП.01.01	Учебная практика						диф.зачет		
ПП.01.01	Производственная практика						диф.зачет		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания						экзамен		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					д.ф.к.			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						диф.зачет		
УП.02.01	Учебная практика						диф.зачет		
ПП.02.01	Производственная практика						диф.зачет		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания							экзамен	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							К. экзамен	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							К. экзамен	
УП.03.01	Учебная практика							диф.зачет	
ПП.03.01	Производственная практика							диф.зачет	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания							экзамен	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							К. экзамен	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							К. экзамен	

[illegible]

[illegible]