ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

образовательной программы среднего профессионального образования <u>ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»</u> наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

ПОВАР, КОНДИТЕР

код

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик			3	4	5	6	Формы п жуточной стаці	і атте-	1		3			
индекс		1	2					зачеты	экзамены		2		4	5	6
O.00	Общеобразовательный цикл														
УП.01	Обязательные учебные предметы Русский язык								Э(2)		1				
УП.02	Литература		1					дз(2)	. ,						
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
УП.04	Математика		1	1				(2)	Э(2)		1				
УП.05 УП.06	Информатика Физика		1					дз(2)							
УПр.07	Химия		1					A3(2)	Э(2)		1				
УПр.08	Биология		1					дз(2)							
УП.09	История		1					дз(2)							
УП.10	Обществознание		1					дз(2)							
УП.11	География		1					дз(2)							
УП.12	Физическая культура							з(1), дз(2)							ì
УП.13	Основы безопасности жизнедея-							дз(2)							
	тельности		1												
	Индивидуальный проект														
ЭК.01	Курсы по выбору Россия-моя история		1					дз(2)							
311.01	тоссия мол история		-					A3(2)							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии			1				дз (3)							
	питания, санитарии и гигиены			1											
ОП.02	Основы товароведения продоволь-				1			дз (4)							
ОП.03	ственных товаров Техническое оснащение и организа-							дз (4)							
011.03	ция рабочего места				1			Α (.)							
ОП.04	Экономические и правовые основы				1			дз (4)							
OHAS	профессиональной деятельности				1			(5)							
ОП.05 ОП.06	Основы калькуляции и учета				1	1		дз (5)							
ОП.00	Охрана труда Иностранный язык в профессио-				1			дз (4)							
	нальной деятельности						1								i,
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			1				дз (3)							
ОП.09	Физическая культура							з (3-5), дз (6)							
ОП.10	Организация обслуживания в ресто-							дз (4)							
	ране				1										
ОПц.11	Основы цифровой экономики			1				дз (3)							
ПМ. 00 ПМ.01	Профессиональный цикл Приготовление и подготовка к														
11141.01	реализации полуфабрикатов для														
	блюд, кулинарных изделий разно-														
N. F. H. C. O.	образного ассортимента														
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения ку-								Э(3)						ı
	линарных полуфабрикатов								3 (3)			1			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготов-														
	ки к реализации кулинарных полу-								Э (4)						
УП.01	фабрикатов			1		-		дз ПП.01					1		
	Учебная практика	L	L	L	1	L	L	(к) (4)	L	L	L	L			
ПП.01	Производственная практика							дз УП.01							
	экзамен по модулю			1		1		(к) (4)	Э (4)				1		
ПМ.02	Приготовление, оформление и								J (4)				1		
	подготовка к реализации горячих														
	блюд, кулинарных изделий, заку-														
МДК.02.01	сок разнообразного ассортимента Организация приготовления, подго-														
мди.02.01	товки к реализации и презентации								n (2)						1
	горячих блюд, кулинарных изделий,								Э (3)						1
****	закусок											1			
УП.02	Процессы приготовления, подготов-								Э (4)				1		

	ки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										
УП.02	Учебная практика		1			дз ПП.02 (к) (4)					
ПП.02	Производственная практика					дз УП.02 (к) (4)					
TIM 02	экзамен по модулю						Э (4)		1		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента										
МДК.03.01	Организация приготовления, подго- товки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок						Э (4)		1		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготов- ки к реализации и презентации хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок						Э (5)			1	
УП.03	Учебная практика			1		дз ПП.03 (к) (5)					
ПП.03	Производственная практика					дз УП.03 (к) (5)					
ПМ.04	экзамен по модулю Приготовление, оформление и подго-						Э (5)			1	
	товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						Э (5)			1	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготов- ки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						Э (6)				1
УП.04	Учебная практика				1	дз ПП.04 (к) (6)					
ПП.04	Производственная практика					дз УП.04 (к) (6)					
	экзамен по модулю						Э (6)				1
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобу-лочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			1		дз (5)					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Э (6)				1
УП.05.01	Учебная практика				1	дз ПП.05 (к) (б)					
ПП.05.01	Производственная практика					дз УП.05 (к) (6)	D. (C)				
	экзамен по модулю ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕС-						Э (6)				1
ПМд.06	СИОНАЛЬНЫЙ БЛОК Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд										
-1111/4+00	национальной кухни					TD (C)					
МДКд.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни				1	дз (6)					
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения				1	дз (6)					
УПд.06.01	Учебная практика				1	дз ПП.06 (к) (6)					
ППд.06	Производственная практика					дз УП.06 (к) (6)					
	экзамен по модулю						Э (6)	Ī			1

				_										
I		1	0	1	0	9	9		3		7		8	3
Γ		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6