

## ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

**ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»  
*наименование образовательного учреждения*

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15**  
*код*

**ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
*наименование профессии / специальности СПО*

Квалификация (ии): специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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*

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6
								зачеты	экзамены						
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>														
	<b>Обязательные учебные предметы</b>														
УП.01	Русский язык								Э(2)		1				
УП.02	Литература		1					дз(2)							
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
УП.04	Математика								Э(2)		1				
УП.05	Информатика		1					дз(2)							
УП.06	Физика		1					дз(2)							
УПр.07	Химия								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, дз(2)							
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины		1					дз(2)							
	Индивидуальный проект		1					дз(2)							
	<b>Курсы по выбору</b>														
ЭК.03	Россия-моя история							дз(2)							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>														
ОГСЭ.01	Основы философии			1				дз (к) ОГ-СЭ.02, ОП.06 (3)							
ОГСЭ.02	История			1				дз (к) ОГ-СЭ.01, ОП.06 (3)							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				1			дз(4)							
ОГСЭ.04	Физическая культура							з,з,з,дз(6)							
ОГСЭ.05	Психология общения					1		дз(5)							
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>														
ЕН.01	Химия								Э (к) ОП.01 (4)				1		
ЕН.02	Экологические основы природопользования					1		дз(5)							
<b>ОПБ</b>	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК</b>														
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>														
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена								Э (к) ЕН.01 (4)						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1				дз (к) ОП.03, ОП.08 (3)							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			1				дз (к) ОП.01, ОП.08 (3)							
ОП.04	Организация обслуживания				1			дз (к) ОП.05(4)							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							дз (к) ОП.04(4)							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			1				дз (к) ОГ-СЭ.01, ОГСЭ.02 (3)							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				1			дз(4)							
ОП.08	Охрана труда			1				дз (к) ОП.01, ОП.02(3)							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				1			дз(4)							
ОП.10	Основы цифровой экономики						1	дз(6)							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>														
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>														
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								Э (к) МДК.01.02 (3)				1		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								Э (к) МДК.01.01 (3)						



