ГАПОУ «ЧТТПиК»

**Промежуточная аттестация на 2021-2022 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № гр | **1 полугодие** | | | | **2 полугодие** | | | |
|  | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** |
| **ПКД 1 курс** |  | Микробиология, физиология питания,  санитария и гигиены (82 ч) | Иностранный язык (50) | Физическая культура(50) |  | Русский язык(82 ч) Литература(128ч)  МДК.01.01. (62ч) Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов +  МДК.01.02 (102 ч) Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Иностранный язык(70)  История (120 ч)  Физическая культура(70 ч)  ОБЖ(70 ч)  Биология (130 ч)  Родная литература(40)  Техническое оснащение организаций питания (84 ч) |  |
| **ПК 1 курс** |  | Основы микробиологии, физиологии питания,  санитарии и гигиены(76)  Основы товароведения продовольственных товаров(68) | Родная литература (50 ч) | Физическая культура (52) |  | Техническое оснащение и организация рабочего места(73)  МДК.01.01. (62ч) Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов +  МДК.01.02 (102 ч) Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Русский язык (90)+ Литература(90ч)  Иностран.язык(102ч)  ОБЖ (72ч)  Математика(118)  Физика(74 ч) | Физическая культура (117ч)  Астрономия (64 ч)  УП 01 Учебная практика  (2 нед) |
|  | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** |
| **ПКД 2 курс** |  | Математика (294)  **МДК 07.01** Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий | Астрономия (36 ч)  Физика (156)  История (42) | Физическая культура (48) | **ПМ. 07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Химия (152)  Организация хранения и контроль запасов и сырья (124)  МДК.01.01 (42 ч) Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов+  МДК.01.02 (72 ч)  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация обслуживания | Иностранный язык в профессиональной деят-ти(90)  Информационные технологии в проф.деят (42 ч)  Охрана труда (42 ч)  БЖД (80)  **ПП 07.** (6 нед) Производственная практика | Физическая культура(42)  **УП 07** (3 нед)Учебная практика |
| **ПК 2 курс** | **ПМ. 01.**  Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Химия (170)  Биология (152 ч) | **ПП.01.** (3 нед) | Физическая культура (64) |  | Русский язык (132)+  Литература(144)  Математика (194) | Иностранный язык(78)  История (194)  Физ.культура (76)  Информационные технологии в проф.деят-ти (77 ч)  Физика (120 ч) |  |
|  | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** |
| **ПКД 3 курс** | **ПМ. 01.**  Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов | Организация обслуживания  (92 ч)  **МДК 02.01(**42 ч)  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента+  **МДК 02.02**(160 ч)  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Экологические основы природопользования (48)  **ПП 01 (2 нед)**  *Курсовая работа по дисциплине* «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (20 ч) | Физическая культура (24ч)  **УП 01(2 нед)** | **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.  **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. | Информационные технологии в проф.деят (80 ч)  **МДК 03.01.(44 ч)**  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента  **+ МДК 03.02(116 ч)**  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента | Иностранный язык в профессиональной деят-ти (32 ч)  Правовые основы проф.деят (42 ч)  **ПП 02 (5 нед)**  **МДК 04.01** (44 ч)  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов , напитков сложного ассортимента+  **МДК 04.02** (96ч)  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов , напитков сложного ассортимента  **ПП 03** (3 нед) | Физическая культура (26 ч)  **УП 02(2 нед)**  **УП 03(1 нед)** |
|  | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** | **Экзамены квал** | **Экзамен** | **Д/з** | **Зачет** |
| **ПК 3 курс** | **ПМ.02.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Основы калькуляции и учета (62 ч)  **МДК 02.01** (44ч)  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок+  **МДК 02.02(160ч)**  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Иностранный язык в профессиональной деят-ти (70 ч)  БЖД (42 ч)  Информационные технологии в проф.деят (44 ч)  **ПП 02**(7 нед) | Физическая культура (12)  **УП 02(**4 нед) | **ПМ.03.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Эстетика и дизайн в проф.деятельности (100 ч)  **МДК 03.01**(44 ч) Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  + **МДК 03.02** (140 ч)  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (76 ч) | Физическая культура (30)  **УП 03(**4 нед) |
| **ПКД 4 к** | **ПМ 05** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **МДК 05.01** (48ч) Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  +  **МДК 05.02**  (156 ч) Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Основы предпр.деят(44 ч)  Психология общения (44 ч)  **ПП 05**(5 нед) | **УП 05**  **( 2 нед)**  Физическая культура  (32 ч) | **ПМ .06.**  Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала  **МДК.06.01**  (138 ч) Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Иностр.язык в проф.деят (92ч) | **ПП 06** (2 нед)  Основы философии (42 ч)  Физическая культура(60 ч)  Бухгалтерский учет(72 ч)  Эстетика и дизайн в проф.деят(52 ч)    *Курсовая работа по дисциплине* «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» (20 ч) |  |
|  | Экзамены квал | Экзамен | Д/з | Зачет | Экзамены квал | Экзамен | Д/з | Зачет |
| **ПК 4 к** | **ПМ 04**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **МДК 04.01(48 ч)**  Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента+  **МДК 04.02**  **(120 ч)** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов, напитков | **ПП 04.** (5 нед.) Производственная практика | **УП 04** (3нед)  Учебная практика  Физическая культура  (18ч) | **ПМ 05.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Организация обслуживания (86 ч)  **МДК 05.01**  **(40 ч)**  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий+  **МДК 05.02** (222ч)  Процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Физическая культура(24 ч)  Основы предпринимат.  деят-ти (50 ч)  Бухгалтерский учет(48 ч)  **ПП. 05 (6 нед)** | **УП 05(4 нед)** |

ГАПОУ «ЧТТПиК»

**Промежуточная аттестация**

**на 2021-2022 уч. год**