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 полуфабрикатовОрганизация 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 практикаФизическая 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**