

Промежуточная аттестация на 2026-2027 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 гигиена (72 ч)	Родная литература (36) Охрана труда (36)	Физическая культура (30)	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Русский язык (72 ч) + Литература(108ч) Техническое оснащение организаций питания (72ч) МДК 01.01 (42) + МДК 01.02(60)	Обществознание (72) География (72) Основы безопасности и защиты Родины (68) Биология (72 ч) ПП. 01 (72)	УП. 01 (72) Физическая культура (22 ч)
ПК на базе 11 кл- 1 курс	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (60) Техническое оснащение и организация рабочего места (70) МДК 01.01 (46)+ МДК 01.02 (94)	Экономич. и правовые основы профессиональной деятельности (56ч) Охрана труда (54ч) ПП. 01 (72)	Физическая культура (12) УП.01 (72)	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.07 Предоставление услуг предприятий питания	Иностр. язык в профес. деят-ти (64) МДК 02.01 (52) + МДК 02.02 (149)	БЖД (42ч) МДК 07.01 (36) + МДК 07.02 (38) ПП. 02. (216) ПП.07 (36)	Физическая культура (12) УП.02 (108) УП.07 (36)

	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет
ТПОП 1 курс			Родная литература (36)	Физическая культура (30)		Русский язык(72 ч) + Литература(108ч) Физика (108) Химия (144) Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании (92 ч)	Обществознание (72) География (72) Иностранный язык(72) Основы безопасности и защиты Родины(68) Охрана труда (86) Физическая культура (42 ч)	
					Индивидуальный проект (химия) – 36 часов			
ПК 1 курс		Техническое оснащение и организация рабочего места (54) Охрана труда (48)	Родная литература (36)	Физическая культура (40 ч)		Русский язык (72 ч) + Литература(108ч) Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (70) МДК 01.01 (34) +МДК 01.02 (74)	История (136) Обществознание (72) География (72) Основы безопасности и защиты Родины (68) Биология (72)	Физическая культура (32 ч) Учебная практика (72ч)
	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет
БПП 1 курс			Родная литература (36)	Физическая культура (30)		Русский язык(72 ч) + Литература(108ч) Физика (108) Информатика (144) Химия (144) Биология (144) Основы микро-биологии (152 ч)	История (136) Обществознание (72) География (72) Иностранный язык (72) Основы безопасности и защиты Родины(68) Физическая культура (42 ч)	
					Индивидуальный проект (химия) – 36 часов			

ПКД 2 курс		Физика (108) Математика (196) Иностранный язык (144) Химия (176) Информатика (144)	Физическая культура (20) История (136)		ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МДК 07.01 Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий (100 ч)	История ОГСЭ (42) БЖД (80) Организация хранения и контроль запасов и сырья (124) Экологические основы природопользования (42) Организация обслуживания(88) ПП 07 (216)	Физическая культура(36) УП 07 (108)
Индивидуальный проект (химия) – 36 часов								
	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет
ПК на базе 11 кл 2 курс	ПМ.03 ПМ.06	Осн. калькуляции и учета (64) МДК.03.01 (42) +МДК.03.02 (116) МДК 06.01 (60ч)	Осн. товароведения продовольственных товаров (69ч) ПП.03. (108) ПП.06 (36)	Физ. культура (12) УП.06 (36) УП.03 (72)	ПМ.04 ПМ.05	МДК.05.01 (40) +МДК.05.02 (192)	МДК.04.01 (52) +МДК.04.02 (96) ПП.04 (108) ПП.05 (216) -Физ. Культура (14)	УП.04 (72) УП.05(144)

ПКД 3 курс	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Химия (152) МДК 02.01(40 ч) Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента+ МДК 02.02(108 ч) Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Основы философии(42) Психология общения (42) ПП 02 (144)	Физическая культура (26ч) УП 02(72)	ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (132ч) МДК 03.01.(40 ч) + МДК 03.02(116 ч) МДК 04.01 (40 ч) +МДК 04.02 (114 ч) Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов , напитков сложного ассортимента	Иностранный язык в профессиональной деят-ти (172 ч) Информационные технологии в проф.деят (98 ч) ПП 03 (144) ПП.04 (108)	Физическая культура (34 ч) УП 03(36) УП.04 (36)
Курсовая работа по дисциплине «МДК 02.02» (20 ч)								
	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет
ПКД 4 к	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.09 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (138)	МДК 09.01 Цифровые технологии и ресурсы интернет (66) Правовые основы проф.деят-ти (42) ПП 09(36) ПП 06 (108)	УП 09 (36) Физическая культура (40 ч)	ПМ 05 ПМ .08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МДК 05.01 (40ч) +МДК 05.02 (150 ч) Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 08.01 Организация и технология обслуживания общественного питания (74)	ПП 05 (144) Физическая культура(38 ч) ПП.08 (72) Преддипломная практика (4 нед)	УП.05 (72) УП.08 (36)
Курсовая работа по дисциплине МДК 06.01. (20 ч)								

	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет
ПК-2 курс	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Физика (108) Иностранный язык (144) Математика (196) Информатика (144) Химия (176)	ПП.01 (144)	Физич.культура (16)	ПМ.02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.07 Предоставление услуг предприятия питания		ОТПТ (66) Основы калькуляции и учета (36) БЖД (42) ПП.02(252) МДК 07.01 (72) МДК 02.01(32 ч) Организация пригот., подготовки к реализ и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента+ +МДК 02.02(138 ч) Процессы приготовления...	УП.02 (144) Физическая культура (20) УП.07 (36) ПП.07 (108)
	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет	Экзамены квал	Экзамен	Д/з	Зачет
ТПОП - 2 курс		Математика (228) Информатика (144) Биология (144)	История (136)	Физическая культура (36)	ПМ.01 Ведение технолог. процесса производства продукции обществ-го питания массового изготовления и специал.-пищевых продуктов ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Товароведение продовольственных товаров (98) МДК 01.01 Тех. обслуживание технолог.оборуд.(178) + МДК 01.02 Технол. операции производства (196) МДК 05.01 Основы технолог.процессов приготовления мучных, конд, хлебобулочных изделий (162)	БЖД (80) ПП.01 (180) ПП.05 (144)	Физическая культура (28) УП.01 (36) УП.05(36)

	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	Охрана труда (50) МДК 06.01 (66) Цифровые технологии и ресурсы интернет	ПП.02 (252)	Физическая культура (8) УП.02 (144) УП.06 (36)	ПМ.06 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики ПМ.07 Предоставление услуг предприятия питания ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 03.01 (44) + МДК 03.02 (144) Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 07.01 (82) Организация обслуживания на предприятии питания + МДК 07.02 (76) Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	ПП.03 (180) ПП.06 (36) ПП.07 (72)	Физическая культура (26) УП.03 (144) УП.07 (36)

Промежуточная аттестация групп на 2026/2027 учебный год

№ гр.	I семестр				II семестр			
	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет
1 курс								
МФС-1/26		-Ботаника с основами физиологии растений	-ОБиЗР -Родная литература	-Физическая культура		-Русский язык -Основы дизайна и композиции -Физика	-Литература -История -Обществознание -Физическая культура -География -Биология -Основы бережливого производства	
					<i>Индивидуальный проект (биология)</i>			
ТД-1/26			-ОБиЗР -Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда	-Физическая культура	- ПМ.04	-Русский язык -Литература	-Физическая культура -География -Иностранный язык -Химия -Биология -МДК.04.01 -ПП.04	-УП.04
ТиГ-1/26 2/26 3/26			-ОБиЗР -Предпринимат-ая деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса -Психология делового общения и конфликтология	-Физическая культура	-ПМ.04	-Русский язык -Физика -Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	-Физическая культура -Химия -Биология -Родная литература -Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве -МДК.04.01 -ПП.04	-УП.04
							<i>Индивидуальный проект (география)</i>	

№ гр.	I семестр				II семестр			
	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет
1 курс								
ТИК- 1/26 2/26 3/26			-ОБизР	-Физическая культура	-ПМ.04	-Русский язык -Физика	-Обществознание -Физическая культура -География -Биология -Санитария и гигиена в сфере услуг -Рисунок и живопись -МДК.04.01 -ПП.04	-УП.04
					Индивидуальный проект (химия)			

2 курс								
III семестр					IV семестр			
№ гр.	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет
ПК-1/25 2/25	-ПМ.01	-Иностранный язык -Математика -Физика -Химия -Информатика	-ПП.01	-Физическая культура	-ПМ.02 -ПМ.07		-Основы товароведения продовол-ых товаров -Основы калькуляции и учета -БЖД -МДК.02.01 + -МДК.02.02 -МДК.07.01 -ПП.02 -ПП.07	-Физическая культура -УП.02 -УП.07
Индивидуальный проект (химия)								
ТД-1/25 2/25	-ПМ.03	-Физика -Математика -Информатика -МДК.03.01	-История -Обществознание -Родная литература -ПП.03	-Физическая культура -УП.03	-ПМ.01	-Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности -МДК.01.01 +МДК.01.02 +МДК.01.03	-БЖД -Основы финансовой грамотности -Основа предприн-ва -ПП.01	-Физическая культура -УП.01
Индивидуальный проект (математика)					Курсовая работа (МДК.01.02)			
ТИК-1/25 2/25 3/25		-Математика -Химия -Физика -Иностранный язык -Информатика	-Литература -История -Рисунок и живопись -МДК.03.01	-Физическая культура	-ПМ.03	-МДК.01.01 + -МДК.01.02 -МДК.02.01+ -МДК.02.02	-БЖД -Деловые и профес-ные коммуникации -ПП.03	-Физическая культура -УП.02 -УП.03
					Курсовая работа (МДК.01.02)			

ТиГ- 1/25 2/25 3/25		-Математика -Иностранный язык -Физика -География -Информатика	-История -Обществознание - Родная литература -МДК.03.01	-Физическая культура	-ПМ.01 -ПМ.03	-Иностранный язык (второй)	-БЖД -МДК.01.01+ -МДК.01.02+ -МДК.01.03+ -МДК.01.04 -ПП.01 -ПП.03	-Физическая культура -УП.01 -УП.03

3 курс								
V семестр					VI семестр			
	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет
ТиГ- 1/24 2/24 3/24	-ПМ.02	-История России -МДК.02.01+ -МДК.02.02+ -МДК.02.03	-Физическая культура -Основы финансовой грамотности -Основы бережливого производства -ПП.02	-УП.02	-ПМ.05	-Иностранный язык в профессиональной деятельности	-Информационно- коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве -Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела -МДК.05.01 -ПП.05 -ПДП	-УП.05
Курсовая работа (МДК.02.02)								
ТД- 1/24 2/24 3/24	-ПМ.02	-МДК.02.01+ -МДК.02.02+ -МДК.02.03	-Автоматизация торгово- технологических процессов -Правовое обеспечение профессиональной деятельности -ПП.02	-Физическая культура -УП.02	-ПМ.05	-История России -Иностранный язык в профессиональной деятельности	-Физическая культура -Экономика и основы анализа финансово- хозяйственной деятельности торговой организации -МДК.05.01 -ПП.05 -ПДП	-УП.05
Курсовая работа (МДК.02.02)								

ТИК- 1/24 2/24	-ПМ.02	-История России -МДК.02.01+ -МДК.02.02	-Деловые и профессиональные коммуникации -ПП.02	-Физическая культура -УП.02		-Иностранный язык в профессиональной деятельности	-Физическая культура -Информационное обеспечение профессиональной деятельности -Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты -Цифровые технологии и ресурсы интернет -ПДП	
---	--------	---	--	-----------------------------------	--	--	---	--

4 курс

4 курс								
VII семестр					VIII семестр			
	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет	Экзамен квалиф.	Экзамен	Д/З	Зачет
ПК- 3/23 4/23 5/23	-ПМ.04 -ПМ.05	-МДК.05.01 + -МДК.05.02	-ПП.04 -ПП.05	-Физическая культура -УП.05	-ПМ.07	- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - Иностранный язык в профессиональной деятельности - Организация обслуживания на предприятии питания + - Контроль качества продукции и услуг предприятия питания -МДК.07.01	- Основы калькуляции и учета - Физическая культура - Основы финансовой грамотности - Основы бережливого производства -ПП.07	-УП.07