Утверждаю

Директор ГБУ КО ПООТК

_____ Д. Н. Пуйдокене

"23" августа 2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБУ КО ПОО "Технологический колледж"

по специалности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело группа 1ПКД (1 КУРС)

по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Срок получения образования по образовательной программе - 3 года и 10 мес.

На базе основого общего образования

Профиль профессионального образования - социально-экономический

1.2.Календарный график аттестаций

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1 сент. - 7 сент.	Сентябрь			29 сент. - 5 октяб.	Октябрь				3 нояб. - 9 нояб.	Ноябрь			1 декаб. - 7 декаб.	Декабрь			29 декаб. - 4 янв.	Январь				2 февр. - 8 февр.	Февраль			2 март. - 8 март.	Март			30 март. - 5 апр.	Апрель				4 май - 10 май	Май			1 июня - 7 июнь	Июнь			29 июнь - 5 июль	Июль				3 авг. - 9 авг.	Август			Формы промежуточной аттестации
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1 КУРС	О.00	Общеобразовательный цикл																	1											1								1			2		4	2	2										3З/6ДЗ/4Э
	ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**																	1											1								1					4	1	1										3З/4ДЗ/2Э
	ОУД.01	Русский язык																																										Э											1Э
	ОУД.02	Литература																																									ДЗ												1ДЗ
	ОУД.03	Иностранный язык																																									ДЗ												1ДЗ
	ОУД.04	Математика																																											Э										1Э
	ОУД.05	История																																									ДЗ												1ДЗ
	ОУД.06	Физическая культура																	З																								З												2З
	ОУД.07	Оосновы безопасности жизнедеятельности																																				ДЗ																	1ДЗ
	ОУД.08	Астрономия																												З																									1З
		Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																																							2			1											2ДЗ/1Э
	ОУД.09	Родная литература																																							ДЗ														1ДЗ
	ОУД.10	Обществознание																																										Э											1Э

ОУД.11	Естествознание																																				ДЗ																	1ДЗ
УДп	**Дополнительные дисциплины**																																								**1**											**1Э**
Удп.01	Экономика и право																																								**Э**											**1Э**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																																				
ОГСЭ.01	Основы философии																																																				
ОГСЭ.02	История																																																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																																				
ОГСЭ.04	Физическая культура																																																				
ОГСЭ.05	Психология общения																																																				
ОГСЭ.06	Основы мировых религиозных культур																																																				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																																				
ЕН.01	Химия																																																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования																																																				
П.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																				

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигина																																																					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья																																																					
ОП.03	Техническое осащение организаций питания																																																					
ОП.04	Организация обслуживания																																																					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																																																					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																																																					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																																																						
ОП.08	Охрана труда																																																						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																																																						
ОП.10	Оссновы финансовой грамотности																																																						
ОП.11	Основы педприниммательской деятельности																																																						
ОП.12	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии																																																						

ОП.13	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма																																																												
ПМ. 00	**Профессиональный цикл**																																																												
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																																													
	Экзамен по модулю																																																													
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																													
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																													
УП. 01	Учебная практика																																																													
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)																																																													

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**																																																										
	Экзамен по модулю																																																										
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																																										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																																										
УП.02	Учебная практика																																																										
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)																																																										

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**																																																												
	Экзамен по модулю																																																												
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																																												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																																												
УП03	Учебная практика																																																												
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)																																																												

ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																								
	Экзамен по модулю																																																								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																																								
УП.04	Учебная практика																																																								
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)																																																								

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изде-лий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																					
	Экзамен по модулю																																																					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																																					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																																					
УП.05	Учебная практика																																																					
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)																																																					

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
	Экзамен по модулю
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11675 Повар, 12901 Кондитер)**
	Экзамен квалификационный
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессииям 11675 Повар
МДК.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессииям 12901 Кондитер
УП.07	Учебная практика

УП.07	Производственная практика (по профилю специальности)																																																					
Всего аттестаций в неделю																		**1**												**1**								**1**			**2**		**4**	**2**	**2**									**3З/6ДЗ/4Э**

Методист Вьюникова С. В.