

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

ПРИКАЗ

30 августа 2021 года

№ 77-у

г. Ростов-на-Дону

О подготовке к проведению
промежуточной аттестации в 2021-2022
учебном году (очная форма обучения)

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», «Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», календарным учебным графиком и с целью качественной организации проведения промежуточной аттестации, приказываю:

1. Утвердить план-график подготовки к промежуточной аттестации (Приложение №1 к настоящему приказу).
2. Утвердить график проведения промежуточной аттестации в форме экзамена (экзамена, экзамена квалификационного, демонстрационного экзамена) (Приложение №2 к настоящему приказу).
3. Возложить ответственность за проведение промежуточной аттестации по теоретическому обучению в 2021 – 2022 учебном году на заместителя директора по теоретическому обучению (Чашленкова И.А.) и по УП, ПП, экзамену квалификационному на заместителя директора по учебно-производственной работе (Шумилкина М.Н.).
4. Заместителю директора по теоретическому обучению (Чашленкова И.А.) и заместителю директора по учебно-производственной работе (Шумилкина М.Н.) ознакомить педагогический коллектив с «Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», планом-графиком и графиком проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.
5. Преподавателям и мастерам производственного обучения разработать ФОСы для проведения аттестации и спланировать работу по подготовке обучающихся к промежуточной аттестации по учебным предметам (дисциплинам), МДК, УП и ПП, экзамену квалификационному выносимым на промежуточную аттестацию.
6. Методисту Топчей Т.И. оказать методическую помощь в подготовке материалов промежуточной аттестации преподавателям до 30 ноября 2021 года

за 1 полугодие текущего учебного года, до 19 апреля 2022 года за II полугодие текущего учебного года.

7. Мастерам производственного обучения, кураторам учебных групп довести до сведения обучающихся и их законных представителей информацию о формах и графиках промежуточной аттестации текущего учебного года, вынесенных на аттестацию на I и II полугодие текущего учебного года.

8. Заместителю директора по теоретическому обучению (Чашленкова И.А.) и заместителю директора по учебно-производственной работе (Шумилкина М.Н.) осуществлять постоянный контроль за подготовкой и проведением промежуточной аттестации в текущем учебном году.

9. Промежуточную аттестацию для обучающихся 1 курса учебных групп ПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-18 на базе основного общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в 1 семестре провести в период с 12 декабря по 28 декабря 2021 года, во 2 семестре – с 15 июня по 30 июня 2022 года.

Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 1 курса в учебных группах ПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-18 результаты итогов текущего контроля знаний по всем изучаемым предметам (дисциплинам). В 1 семестре результаты проведенных зачетов по ОУД.04 Физическая культура и ОУД.06 Астрономия внести преподавателям в зачётную книжку, а во 2 семестре - результаты проведенных зачетов ОУД.04 Физическая культура, ОУД.07 Обществознание, ОУД.10 Экология, ОУД.17 История Донского края; дифференцированных зачетов ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.08.01 Физика, ОУД.08.02 Химия, ОУД.08.03 Биология, ОУД.09 География, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.06 Охрана труда, МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

10. Промежуточную аттестацию для обучающихся 1 курса учебных групп ПКД-21 и ПКД-22 на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, провести в 1 семестре с 13 декабря по 28 декабря 2021 года, во 2 семестре – с 17 июня по 30 июня 2022 года.

Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 1 курса учебных групп ПКД-21 и ПКД-22 результаты итогов текущего контроля знаний по всем изучаемым предметам (дисциплинам). В 1 семестре результаты проведенного зачета по БУП.07 Физическая культура и дифференцированного зачета по БУП.03 Родная литература внести преподавателям в зачётную книжку, а во 2 семестре - результаты проведенных зачетов по БУП.06 Астрономия, БУП.09 Обществознание; дифференцированных зачетов по БУП.02 Литература, БУП.04 Иностранный язык, БУП.05 История, БУП.07 Физическая культура, БУП.08 Основы безопасности жизнедеятельности ДУП.01 Информатика, ДУП.02 Право и экзаменов по БУП.01 Русский язык, ПУП.01 Математика, ПУП.02 География, ПУП.03 Экономика.

11. Промежуточную аттестацию для обучающихся 1 курса учебной группы ПК-№10 на базе среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар,

кондитер в I семестре провести в период с 20 декабря по 28 декабря 2021 г., во 2 семестре – с 01 июня по 11 июня 2022 года.

В 1 семестре результаты проведенных дифференцированных зачётов по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01, ПП.01, МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; экзамена по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; экзамена квалификационного по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента внести преподавателям в зачётную книжку, а во 2 семестре - результаты проведенных зачетов ОП.09 Физическая культура и ОП.13 Психология и эффективное поведение на рынке труда; дифференцированных зачетов по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, УП.02, ПП.02, МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

12. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 2 курса учебной группе ПК-23 в запланированной форме по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 3 семестре результаты проведенных дифференцированных зачётов по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.13 Психология и эффективное поведение на рынке труда, МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, ПП.05; демонстрационного экзамена (экзамена квалификационного) по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента внести преподавателям в зачётную книжку, а в 4 семестре – результаты проведенных дифференцированных зачетов по ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.10 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, ОП.11 Зарубежная кулинария, ОП.12 Арт-визаж и карвинг в кулинарии, ОП.14 Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания, ОП.15 Современные технологии в пищевой промышленности, МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, УП.03, ПП.03, УП.04, ПП.04; экзамена квалификационного по ПМ.03 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

13. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 2 курса учебных групп ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32-к, на базе основного общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в запланированной форме по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 3 семестре результаты проведенных дифференцированных зачётов по ОУД.06 Физическая культура, ОУД.10 Физика, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов внести преподавателям в зачетную книжку, а в 4 семестре – зачета по ОП.09 Физическая культура; дифференцированных зачетов по ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 История, ОУД.08 Астрономия, ОУД.09 Информатика, ОУД.11 Обществознание, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, УП.01, ПП.01, МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; экзаменов по ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика, ОУД.12 Химия, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; экзамена квалификационного по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

14. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 2 курса учебных групп ТТ-24, ТТ-25 на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в запланированной форме по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 3 семестре результаты проведенных дифференцированных зачётов по ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 История, ОУД.06 Физическая культура, ОУД.09 Обществознание, ОУД.14 Информатика, ОУД.16 Биология, ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, МДК 07.01 Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса; экзамена по ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература, ОУД.04 Математика, ОУД.08 Физика и ОУД.13 Астрономия, ОУД.15 Химия, ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места внести преподавателям в зачетную книжку, а в 4 семестре – зачета по ОГСЭ.04 Физическая культура; дифференцированных зачетов по ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, УП.01, ПП.01, МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, УП.07, ПП.07; экзаменов квалификационных по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».

15. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 3 курса учебных групп ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-20 на базе основного общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в запланированной форме

по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 5 семестре результаты проведенного зачета по ОП.09 Физическая культура; дифференцированных зачётов по ОП.11 Зарубежная кулинария, УП.02, ПП.02; экзамена квалификационного по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента внести преподавателям в зачетную книжку, а в 6 семестре – зачетов по ОУД.17 Родной язык и родная литература, ОП.09 Физическая культура; дифференцированных зачетов по ОУД.18 История Донского края; экзамена по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 3 курса учебных ТТ-4, ТТ-5 на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в запланированной форме по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 5 семестре результаты проведенного зачета по ОГСЭ.04 Физическая культура; дифференцированных зачётов по ЕН.03 Химия, УП.02, ПП.02, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; экзамена квалификационного по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции внести преподавателям в зачетную книжку, а в 6 семестре – зачета по ОГСЭ.04 Физическая культура; дифференцированных зачетов по ОП.12 Калькуляция и учет в общественном питании, УП.03, ПП.03, МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; экзамена по ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности; экзамена квалификационного по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

17. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 4 курса учебных групп ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-19 на базе основного общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в запланированной форме по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 7 семестре результаты проведенного зачета по ОП.09 Физическая культура; дифференцированных зачётов по ОП.10 Психология и эффективное поведение на рынке труда, МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, УП.05, ПП.05; в группах ПК-6, ПК-19 экзамена квалификационного по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а в группах ПК-8, ПК-9, ПК-13 демонстрационного экзамена (экзамена квалификационного) по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента внести преподавателям в зачетную книжку, а в 8 семестре – дифференцированных зачетов по ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.11 Основы предпринимательской деятельности, УП.03, ПП.03,

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, УП.04, ПП.04; экзаменов квалификационных по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

18. Считать промежуточной аттестацией для обучающихся 4 курса учебных ТТ-2, ТТ-3, на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в запланированной форме по учебному плану изученных предметов (дисциплин). В 7 семестре результаты проведенных зачетов по ОГСЭ.04 Физическая культура, ОП.13 Предпринимательство и малый бизнес; дифференцированных зачётов по ОГСЭ.03 Иностранный язык, УП.04, ПП.04; экзамена квалификационного по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий внести преподавателям в зачетную книжку, а в 8 семестре – дифференцированных зачетов по ОГСЭ.04 Физическая культура, ОП.05 Метрология и стандартизация, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.13 Арт-визаж и карвинг в кулинарии, МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, УП.05, ПП.05, МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации, ПП.06; экзаменов квалификационных по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

И.о. директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

И.В. Данилова

**План мероприятий по подготовке и проведению
промежуточной аттестации ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители	Форма отчётности	Контроль
1.	Знакомство педагогического коллектива с анализом промежуточной аттестации 2021-2022 гг.	30.09.2021	Чашленкова И.А.	Протокол педсовета	Директор
2.	Изучение новых нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию и проведение промежуточной аттестации	30.09.2021	Чашленкова И.А.	Протокол педсовета	Директор
3.	Издание приказа «Об организации и проведении промежуточной аттестации обучающихся в 2021-2022 учебном году»	31.08.2021	Чашленкова И.А.	Приказ	Директор
4.	Ознакомление обучающихся с графиком промежуточной аттестации	сентябрь	Чашленкова И.А.	Стенд	Директор
5.	Проведение заседаний ПЦК по вопросам подготовки к промежуточной аттестации.	ноябрь, май	Председатели ПЦК	Протоколы	Чашленкова И.А.
6.	Отчёт заместителя директора по ТО и заместителя директора по УПР о ходе подготовки к проведению промежуточной аттестации на заседании методического совета	ноябрь, май	Чашленкова И.А., Шумилкина М.Н.	Протокол	Директор
7.	Сбор материалов проведения промежуточной аттестации	до 30 декабря 2021; до 01 июля 2022	Председатели ПЦК	Протоколы	Чашленкова И.А.
8.	Ознакомление педагогического коллектива с итогами проведения промежуточной аттестации за I полугодие 2021-2022 учебного года.	Январь	Чашленкова И.А., Шумилкина М.Н.	Протокол педсовета	Директор
9.	Составление расписания промежуточной аттестации	ноябрь, май	Чашленкова И.А.	Расписание	Директор

10.	Рассмотрение на заседаниях ПЦК ФОС для проведения ПА	ноябрь, май	Председатели ПЦК	Протоколы	Чашленкова И.А.
11.	Утверждение ФОС на промежуточную аттестацию	ноябрь, май	Чашленкова И.А., Шумилкина М.Н.	Материалы ФОС	Шаповалова С.Н.
12.	Создание комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений с целью разрешения спорных вопросов в ходе промежуточной аттестации (очная форма обучения)	сентябрь	Чашленкова И.А.	Приказ	директор
13	Организация контроля проведения промежуточной аттестации обучающихся.	Согласно графику ПА	Чашленкова И.А., Шумилкина М.Н.	Зимняя и летняя сессии	директор
14.	Оформление аналитических материалов по результатам промежуточной аттестации обучающихся	до 10 января 2021г.; до 03 июля 2022г.	Чашленкова И.А., Шумилкина М.Н.	Справка, приказ	директор

График проведения промежуточной аттестации в форме экзамена (экзамена, экзамена квалификационного, демонстрационного экзамена)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер			
1 курс			
№ группы	Предмет (дисциплина), МДК	Дата	Время
10	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	02.11.2021	08:00
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	28.12.2021	08:00
2 курс			
23	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (в форме демонстрационного экзамена, экзамена квалификационного)	25.12.2021 - 28.12.2021	08:00
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23.06.2022	08:00
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	26.02.2022	08:00
28,29, 30, 31, 32	ОУД.01 Русский язык	20.06.2022	08:00
28,29, 30,31, 32	ОУД.04 Математика	30.06.2022	08:00
28, 29	ОУД.12 Химия	23.06.2022	08:00 / 12:40
32	ОУД.12 Химия	25.06.2022	08:00
30, 31	ОУД.12 Химия	27.06.2022	08:00
30, 32	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	23.06.2022	08:00 / 12:40
31	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	25.06.2022	08:00 / 12:40
28, 29	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	27.06.2022	08:00 / 12:40
28	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	11.02.2022	08:00
29	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	21.03.2022	08:00
30	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	21.03.2022	08:00
31	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	04.06.2022	08:00
32	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	11.02.2022	08:00

3 курс			
14	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10.12.2021	08:00
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30.03.2022	08:00
15	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10.12.2021	08:00
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30.03.2022	08:00
16	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	11.12.2021	08:00
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30.03.2022	08:00
17	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	11.12.2021	08:00
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30.03.2022	08:00
20	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	09.12.2021	08:00
	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30.03.2022	08:00
4 курс			
6	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	13.11.2021	08:00
	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,	18.03.2022	08:00
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	11.06.2022	08:00
8	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (в форме демонстрационного экзамена, экзамена квалификационного)	24.12.2021 - 27.12.2021	08:00
	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	18.03.2022	08:00

	закусок разнообразного ассортимента,		
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	11.06.2022	08:00
9	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (в форме демонстрационного экзамена, экзамена квалификационного)	23.12.2021 - 24.12.2021	08:00
	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,	19.03.2022	
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	14.06.2022	08:00
13	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (в форме демонстрационного экзамена, экзамена квалификационного)	22.12.2021 - 23.12.2021	08:00
	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,	19.03.2022	08:00
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	14.06.2022	08:00
19	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	13.11.2021	08:00
	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,	21.03.2022	08:00
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	14.06.2022	08:00
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело			
1 курс			
21, 22	БУП.01 Русский язык	20.06.2022	08:00
21, 22	ПУП.01 Математика	30.06.2022	08:00
21	ПУП.02 География	24.06.2022	08:00
22	ПУП.02 География	27.06.2022	08:00
21	ПУП.03 Экономика	27.06.2022	08:00
22	ПУП.03 Экономика	24.06.2022	08:00
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания			
2 курс			
24,25	ОУД.01 Русский язык, ОУД.02 Литература	13.12.2021	08:00
24,25	ОУД.04 Математика	17.12.2021	08:00
24	ОУД.08 Физика, ОУД.13 Астрономия	28.12.2021	08:00
25	ОУД.08 Физика, ОУД.13 Астрономия	20.12.2021	08:00
24	ОУД.15 Химия	24.12.2021	08:00
25	ОУД.15 Химия	28.12.2021	08:00
24	ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места	20.12.2021	08:00
25	ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места	24.12.2021	08:00
24,25	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	21.04.2022	08:00

24,25	ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"	28.03.2022	08:00
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания			
3 курс			
4	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	08.10.2021	08:00
5	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	20.11.2021	08:00
4	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	04.04.2022	08:00
5	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	17.05.2022	08:00
4	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	28.06.2022	08:00
5	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	29.06.2022	08:00
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания			
4 курс			
2	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	01.12.2021	08:00
3	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12.10.2021	08:00
2, 3	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	02.03.2022	08:00
2, 3	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	16.04.2021	08:00