**Промежуточная аттестация обучающихся ГАПОУ НСО в 2018-2019 уч.году**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **Группа, профессия** | **Форма** **ПА** | **I****семестр** | **II****семестр** |
| **1 курс** | **гр309****гр 310****43.01.09 Повар, кондитер** | **З** | - | Физическая культураАнглийский язык |
| **ДЗ** | ЛитератураИстория Химия | МатематикаБиологияВведение в профессиюОП.02 Основы товароведения продовольственных товаровОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего местаОП.05 Основы калькуляции и учета |
| **Э** | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделии, закусок |
| **гр311****19.01.04 Пекарь**  | **З** | - | Физическая культураАнглийский язык |
| **ДЗ** | ЛитератураИсторияХимияВведение в профессию | Русский языкМатематикаИнформатикаБиологияФинансовая грамотность |
| **Э** | ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производствеПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей | МДК.02.01 Технология приготовления теста для х/б изделий |
| **гр312****43.01.09 Повар, кондитер** | **З** | - | - |
| **ДЗ** | МДК.01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовМДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовУП.01 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаровОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего местаОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельностиОП.05 Основы калькуляции и учетаОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельностиОП.08 Безопасность жизни деятельностиУП.02 |
| **Э** | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделии, закусокПМ.01Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделийПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **2 курс** | **гр305****гр 306****43.01.09 Повар, кондитер** | **З** | - | Физическая культура |
| **ДЗ** | ФизикаОБЖИнформатикаОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров УП.01 | ЛитератураИсторияАнглийский языкФинансовая грамотность МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков УП.04 |
| **Э** | МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  | Русский языкМатематика Химия ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделийПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| **гр307****19.01.04 Пекарь**  | **З** | - | Физическая культура  |
| **ДЗ** | ИсторияОБЖЧеловек и обществоУП.02 | Английский языкИнформатикаУП.03 |
| **Э** | МДК.02.01-02 Технология приготовления тестаПМ.02 Приготовление теста | Русский языкМатематикаХимияПМ.03 Разделка теста |
| **гр308****43.01.09 Повар, кондитер** | **З** | - | - |
| **ДЗ** | Охрана трудаУП.03УП.04МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Физическая культураОП.10 Современные тенденции в кулинарном искусстве МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокМДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков УП.05 |
| **Э** | МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков | МДК.05.02 Процессы приготовления подготовки к реализации х/б, мучных кондитерских изделии.ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации х/б, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **3 курс** | **гр301****гр 302****43.01.09 Повар, кондитер** | **З** | - | - |
| **ДЗ** | Английский языкИнформатикаАстрономияОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельностиОП.05 Безопасность жизнедеятельности | Физическая культураБиологияЧеловек и окружающий мирМДК.08 Технология приготовления х/б, мучных и кондитерских изделий ПП.01-08 |
| **Э** | ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков | ПМ.08 Приготовление х/б, мучных и кондитерских изделий |
| **гр303****19.01.04 Пекарь** | **З** | АстрономияФизическая культура | - |
| **ДЗ** | ОП.05 Безопасность жизнедеятельностиМДК.04.01 Технология выпекания хлеба, х/б, бараночных изделий и сушки сухарных изделий. МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделийУП.04 | Физическая культураЧеловек и окружающий мирОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельностиПП.01-05 |
| **Э** | ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности х/б изделий | ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции |