**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 культура  Английский язык |
| **ДЗ** | Литература  История  Химия | Математика  Биология Введение в профессию  ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.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 культура  Английский язык |
| **ДЗ** | Литература  История  Химия  Введение в профессию | Русский язык  Математика  Информатика  Биология  Финансовая грамотность |
| **Э** | ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  ПМ.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 полуфабрикатов  МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  УП.01 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  ОП.08 Безопасность жизни деятельности  УП.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, закусок  ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий  ПМ.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** | Физика  ОБЖ  Информатика  ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  УП.01 | Литература  История  Английский язык  Финансовая 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 язык  Математика  Химия  ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий  ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| **гр307**  **19.01.04 Пекарь** | **З** | - | Физическая культура |
| **ДЗ** | История  ОБЖ  Человек и общество  УП.02 | Английский язык  Информатика  УП.03 |
| **Э** | МДК.02.01-02 Технология приготовления теста  ПМ.02 Приготовление теста | Русский язык  Математика  Химия  ПМ.03 Разделка теста |
| **гр308**  **43.01.09 Повар, кондитер** | **З** | - | - |
| **ДЗ** | Охрана труда  УП.03  УП.04  МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Физическая культура  ОП.10 Современные тенденции в кулинарном искусстве  МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.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 ассортимента  ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  ПМ.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 язык  Информатика  Астрономия  ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности  ОП.05 Безопасность жизнедеятельности | Физическая культура  Биология  Человек и окружающий мир  МДК.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** | Астрономия  Физическая культура | - |
| **ДЗ** | ОП.05 Безопасность жизнедеятельности  МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, х/б, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.  МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий  УП.04 | Физическая культура  Человек и окружающий мир  ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности  ПП.01-05 |
| **Э** | ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности х/б изделий | ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции |