«10» сентя ря 2021 г.

• О.Туфанов

Директор ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум»

## ГБПОУ ЛО «БЕГУНИЦКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» Очная форма обучения

## Очная форма обучения ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курс (семестр)	Дифференцированный зачет	Семестровая аттестация	Экзамен	Экзамен			
				(квалификационный)			
на 1 полугодие 2021-2022 учебного года							
1 курс (1)	С 12.01.2022 по 25.01.2021**	С 14.12.2020 по 25.12.2021**					
	1. Физическая культура	1. Литература					
	2. Русский язык	2. Математика					
	3. Иностранный язык	3. История					
	4. ОБЖ	4. Химия					
		5. Биология					
		6. Введение в					
		профессиональную					
		деятельность*					
		7. Основы микробиологии					
		8. Основы товароведения					
		продовольственных					
		товаров					
		9. Техническое оснащение и					
		организация рабочего					
		места					
		10. ПМ.01.Приготовление и					
		подготовка к реализации					
		полуфабрикатов					
		полуфаорикатов					

1 курс (1)	С 14.12.2020 по 25.12.2021**  1.Физическая культура(базовая)  2.Социально- правовая грамотность  3.МДК 02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	С 14.12.2020 по 25.12.2021**  1. Физическая культура 2. Математика 3. Химия 4. Биология 5. Русский язык 6. Литература 7. История 8. Иностранный язык 9. ОБЖ 10. Основы естествознания*						
	на 2 полугодие 2021-2022 учебного года							
1 курс (2)	<ol> <li>Физическая культура</li> <li>ОБЖ</li> <li>Иностранный язык</li> <li>Русский язык</li> <li>Родной язык</li> <li>Математика</li> <li>Химия</li> <li>Биология</li> </ol>	1. Литература 2.История 3.Основы естествознания 4.Социально- правовая грамотность 5.Введение в профессиональную деятельность*						
2 курс (2)	<ol> <li>Физическая культура</li> <li>Иностранный язык</li> <li>Астрономия</li> <li>УП 02.01</li> <li>УП 02.02</li> <li>ПП 02.01</li> </ol>	1.Физическая культура 2.МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Математика 2. Химия 3. Биология 4. ИП по дисциплинам «Биология»; «Экология»	1. ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				

<sup>\*</sup>Комплексный

<sup>\*\*</sup> Даты могут незначительно меняться