

Директор ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Утверждаю

И.В.Киселева

09 2026 г

График промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» на 2026-2027 уч.год

	Группа, профессия	Форма ПА	I полугодие	II полугодие
1 курс	гр354 гр 355 гр356 гр357 гр 358 43.01.09 Повар, кондитер	З(0)	-	-
		ДЗ (9)	ООД.08 Информатика ООД.10 БЖД	ООД.02 Литература ООД.03 История ООД.04 Обществознание ООД.15 Начальная военная подготовка ООД.13 Биология ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Основы калькуляции и учета
		Э (5)	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ООД.01 Русский язык ООД.12 Химия МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	гр 359, 360 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	З (0)	-	-
		ДЗ (10)	ООД.08 Информатика ООД.10 БЖД СГ.06 Основы финансовой грамотности	ООД.02 Литература ООД.03 История ООД.04 Обществознание ОД.06 Иностранный язык ОД.09 Физическая культура ООД.15 Начальная военная подготовка ООД.13 Биология ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
		Э (5)	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ООД.01 Русский язык ООД.12 Химия ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
2 курс	гр348 гр 349 гр 350 гр 351 43.01.09 Повар, кондитер	З(2)	ПП.01	ПП.02
		ДЗ (9)	ООД.04 Обществознание ООД.05 География ООД.08 Информатика МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ООД.11 Физика ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.08 БЖД ОП.09 Физическая культура МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков УП.02
		Э (4)	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОД.07 Математика МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента+ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	гр 352 гр 353 19.01.18 Аппаратчик -оператор	З(2)	-	СГ.04 Физическая культура ПП.01+02
		ДЗ (9)	ООД.04 Обществознание ООД.11 Физика ОП.03 Охрана труда УП.01	ООД.13 Биология СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства УП.02
		Э (3)	МДК.01.01	МДК.02.01 ПМ.01+ПМ.02
3 курс	гр342 гр 343 гр 344 43.01.09 Повар, кондитер	З(1)		ПП.03+04+05
		ДЗ (8)	ОП.06 Охрана труда МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.05.01 Организация приготовления подготовки к реализации х/б, мучных кондитерских изделия УП.03 УП.04	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОД.09 Физическая культура ОП.10 Современные тенденции в кулинарном искусстве УП.05 Учебная практика
		Э (6)	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.05.02 Процессы приготовления подготовки к реализации х/б, мучных кондитерских изделий 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 и напитков ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации х/б, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
4 курс	гр336 гр 337 43.01.09 Повар, кондитер	З(1)	-	ПП.05
		ДЗ (5)	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности МДК.05.01 Организация приготовления подготовки к реализации х/б, мучных кондитерских изделия	ОП.06 Охрана труда ОП.09 Физическая культура ОП.10 Современные тенденции в кулинарном искусстве УП.05 Учебная практика
		Э (3)	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК.05.02 Процессы приготовления подготовки к реализации х/б, мучных кондитерских изделий. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации х/б, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

График составлен «31» 08 2026г
Зам.директора по УПР



О.Н.Павлова