



**Формы промежуточной аттестации обучающихся
группы Спк-22 «Поварское и кондитерское дело»
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2 курс							
		1 семестр			2 семестр				
		Оценка за семестр	Дифференцированный зачет	Экзамен	Защита проекта	Оценка за семестр	Итоговая контрольная работа	Дифференцированный зачет	Экзамен
1.	ОУД.01 Русский язык	+							+
2.	ОУД.04 Математика	+							+
3.	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности							+	
4.	УДВ. 02 Физика		+						
5.	УДВ.03 Химия			+					
6.	УДВ.04 Родная литература						+		
7.	ДУД.02 Обществознание	+						+	
8.	ДУД.03 География							+	
9.	ДУД. 04 Экология		+						
10.	Дуд.05 Основы проектной деятельности				+				
11.	ДУД.06 Основы финансовой грамотности/Основы поведения на рынке труда						+		
12.	ОГСЭ.02 История							+	
13.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	+				+			
14.	ОГСЭ.04 Физическая культура		+					+	
15.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			+					
16.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья								+
17.	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		+						
18.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	+						+	
19.	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						+		
20.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					+			
21.	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						+		
22.	УП. 07.01 Выполнение работ по профессии повар		+						
23.	ПП. 07.01 Выполнение работ по профессии повар		+						
24.	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии повар			+					