

УТВЕРЖДАЮ:

Директор УИОУ БПТ

Н.Б. Витренко

«29» сентября 2022 год

**Формы промежуточной аттестации обучающихся
группы 1Спк «Поварское и кондитерское дело»
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	4 курс							
		1 семестр				2 семестр			
		Оценка за семестр	Дифференцированный зачет	Другая форма промежуточной аттестации	Экзамен (квалификационный)	Курсовой проект	Другая форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет	Экзамен (квалификационный)
1.	ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	+					+		
2.	ОГСЭ.04 Физическая культура		+				+		
3.	ОГСЭ.05 Психология общения			+					
4.	ЕН.01 Химия	+					+		
5.	ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга			+					
6.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности			+					
7.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+					+		
8.	УП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		+						
9.	ПП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		+						
10.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				+				
11.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,			+					

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента								
12.	УП 05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							+	
13.	ПП 05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							+	
14.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								+
15.	МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					+	+		
16.	УП 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							+	
17.	ПП 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							+	
18.	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								+
19.	Производственная практика (преддипломная)							+	