



**Формы промежуточной аттестации обучающихся  
группы Спк-21 «Поварское и кондитерское дело»  
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	4 курс							
		1 семестр				2 семестр			
		Оценка за семестр	Дифференцированный зачет	Контрольная работа	Экзамен	Контрольная работа	Дифференцированный зачет	Защита курсовой работы	Экзамен
1.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	+					+		
2.	ОГСЭ.04 Физическая культура		+						
3.	ОГСЭ.05 Психология общения			+					
4.	ЕН.01 Химия	+					+		
5.	ЕН.02 Экологические основы природопользования			+					
6.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+				+			
7.	ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности			+					
8.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+					+		
9.	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		+						
10.	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		+						
11.	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				+				
12.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			+					
13.	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								
14.	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						+		
15.	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								+
16.	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	+				+		+	
17.	УП 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						+		
18.	ПП 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						+		
19.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								+
20.	Производственная практика (преддипломная)						+		