

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Осинниковский политехнический техникум»**

Промежуточная аттестация обучающихся группы ПО-18.6

2021-2022 учебный год

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер. Срок обучения 3 года 10 месяцев

7 семестр

Дисциплина	Форма контроля
ОУДП.03 Биология	Экзамен
ПОО.01 Обществознание	Дифференцированный зачёт
ПОО.06 Культура делового общения	Контрольная работа
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт (комплексный)
МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт (комплексный)
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачёт
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачёт
ПМ.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен

8 семестр

Дисциплина	Форма контроля
ОДБ.10 Родная литература	Контрольная работа
ПОО.03 Экология	Дифференцированный зачёт
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Дифференцированный зачёт
ОП.09 Физическая культура (для профессий СПО)/Адаптационная физическая культура	Дифференцированный зачёт
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	Дифференцированный зачёт (комплексный)
МДК 04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экзамен
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачёт
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачёт
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен
Преддипломная производственная практика	Дифференцированный зачёт

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Осинниковский политехнический техникум»**

**Промежуточная аттестация обучающихся группы ТПП-18.1 на 2021-2022 учебный год
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Срок обучения: 3 года 10 месяцев
7 семестр**

Дисциплина	Форма контроля
ОГСЭ 01 Основы философии	Контрольная работа
ОГСЭ 04 Физическая культура	Дифференцированный зачёт
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	Дифференцированный зачёт
ОП.05 Метрология и стандартизация	Дифференцированный зачёт
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Дифференцированный зачёт
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Дифференцированный зачёт
ОП.13 Деловая культура	Контрольная работа
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экзамен
УП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачёт
МДК.06.01 Организация работы структурного подразделения	Экзамен
УП.06.01 Управление структурным подразделением	Дифференцированный зачёт

8 семестр

Дисциплина	Форма контроля
ПП.02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачёт
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Квалификационный экзамен
ПП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачёт
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Квалификационный экзамен
ПП.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт (комплексный)
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Квалификационный экзамен
ПП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачёт (комплексный)
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Квалификационный экзамен
ПП.06.01 Управление структурным подразделением	Дифференцированный зачёт
ПМ.06 Управление структурным подразделением	Квалификационный экзамен
Преддипломная производственная практика	Дифференцированный зачёт