**Промежуточная аттестация 3 курса в ГАПОУ НСО «НКПиС»**

**на 2024-2025 уч. год**

| **Группа** | **Дисциплины, профессиональные модули** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| **131** | Родная литература | диффер. зачет | Биология | диффер. зачет |
| Физическая культура | зачет | Иностранный язык в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| УП.02 Учебная практика | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
|  | | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | диффер. зачет |
| Психология и этика профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| ПП.02 Производственная практика | диффер. зачет |
| *ПМ.02* *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | **Экзамен**  **по модулю** |
| *МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок* | диффер. зачет |
| *МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | диффер. зачет |
| **П-21** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| Информатика | диффер. зачет | *ПМ.03 Разделка теста* | **экзамен по модулю** |
| Иностранный язык | диффер. зачет | ПП.03 Производственная практика | диффер. зачет |
| МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий | диффер. зачет | ПП.04 Производственная практика  УП.04 Учебная практика | комплексный диффер. зачет |
| Физическая культура | диффер. зачет | *ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий* | **экзамен по модулю** |
| МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | диффер. зачет | ПП.05 Производственная практика  УП.05 Учебная практика | комплексный диффер. зачет |
| МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | диффер. зачет | *ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции* | **экзамен по модулю** |
| Безопасность жизнедеятельности | диффер. зачет |  | |
| Психология и этика в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| **ПК-211** | *МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента* | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| Физическая культура | диффер. зачет | Основы философии | диффер. зачет |
|  | | Иностранный язык в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| *ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»* | **экзамен по модулю** |
| Экологические основы природопользования | диффер. зачет |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| ПП.01 Производственная практика  УП.01 Учебная практика | комплексный диффер. зачет |
| ПП.02 Производственная практика  УП.02 Учебная практика | комплексный диффер. зачет |
| *ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента*  *ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | **комплексный экзамен по модулю** |
| *МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента* | диффер. зачет |
| *МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* | диффер. зачет |
| УП.07 Учебная практика,  ПП.07 Производственная практика по рабочей профессии «Кондитер» | комплексный диффер. зачет |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| **ПК-212** | *МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента* | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| Физическая культура | диффер. зачет | Основы философии | диффер. зачет |
|  | | Иностранный язык в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| *ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»* | **экзамен по модулю** |
| Экологические основы природопользования | диффер. зачет |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| ПП.01 Производственная практика  УП.01 Учебная практика | комплексный диффер. зачет |
| ПП.02 Производственная практика  УП.02 Учебная практика | комплексный диффер. зачет |
| *ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента*  *ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | **комплексный экзамен по модулю** |
| *МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента* | диффер. зачет |
| *МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* | диффер. зачет |
| УП.07 Учебная практика,  ПП.07 Производственная практика по рабочей профессии «Кондитер» | комплексный диффер. зачет |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| **ТХ-21** | Физическая культура | диффер. зачет | Экологические основы природопользования | диффер. зачет |
| Товароведение пищевых продуктов | диффер. зачет | Основы философии | диффер. зачет |
| УП 02 Учебная практика | диффер. зачет | Автоматизация технологических процессов | дифференцир  зачет |
|  | | Физическая культура | диффер. зачет |
| Правовые основы в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| Охрана труда | диффер. зачет |
| УП 01 Учебная практика  ПП.01 Производственная практика | комплексный диффер. зачет |
| *ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке* | **экзамен по модулю** |
| УП 03 Учебная практика  ПП.03 Производственная практика | комплексный диффер. зачет |
| ПП 06 Учебная практика | диффер. зачет |
| *МДК.06.02 Технология приготовление мучных и кондитерских изделий (профессия 12901"Кондитер")* | **экзамен по модулю** |
| **ТХ-23** | УП 02 Учебная практика | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| Физическая культура | диффер. зачет | Экологические основы природопользования | диффер. зачет |
| Товароведение пищевых продуктов | диффер. зачет | Основы философии | диффер. зачет |
|  | | Автоматизация технологических процессов | дифференцир  зачет |
| Правовые основы в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| Охрана труда | диффер. зачет |
| УП 01 Учебная практика  ПП.01 Производственная практика | комплексный диффер. зачет |
| *ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке* | **экзамен по модулю** |
| УП 03 Учебная практика  ПП.03 Производственная практика | комплексный диффер. зачет |
| ПП 06 Учебная практика | диффер. зачет |
| *МДК.06.02 Технология приготовление мучных и кондитерских изделий (профессия 12901"Кондитер")* | **экзамен по модулю** |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| **ТЭ-21** | Физическая культура | диффер. зачет | Основы философии | диффер. зачет |
| *МДК.01.01Базовые модели торгового оборудования* | диффер. зачет | Иностранный язык | диффер. зачет |
| УП.01 Учебная практика | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| УП.02 Учебная практика | диффер. зачет | Метрология, стандартизация и сертификация | диффер. зачет |
|  | | Электрооборудование | **экзамен** |
| Охрана труда | диффер. зачет |
| *МДК.01.02 Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования* | диффер. зачет |
| ПП.01 Производственная практика | диффер. зачет |
| *ПМ.01Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организация торговли и общественного питания* | **экзамен по модулю** |
| *МДК.02.01 Холодильное оборудование* | **экзамен** |
| *МДК.02.02 Организация монтажа и технического обслуживания холодильного оборудования* | диффер. зачет |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма**  **аттестации** |
| **ПК-22** | Физическая культура | диффер. зачет | Иностранный язык в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| Организация хранения и контроль запасов и сырья | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| УП.03 Учебная практика  ПП.03Производственная практика | комплексный  диффер. зачет | Правовые основы профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| *ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий* | **экзамен по модулю** | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | диффер. зачет |
| *МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента* | диффер. зачет | Метрология и стандартизация | зачет |
|  | | УП.04 Учебная практика  ПП.04 Производственная практика | комплексный  диффер. зачет |
| *ПМ.04* *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов* | **экзамен по модулю** |
| УП.05 Учебная практика  ПП.05Производственная практика | комплексный  диффер. зачет |
| *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* | **экзамен по модулю** |
| УП.06 Учебная практика  ПП.06 Производственная практика | комплексный  дифференцир.  зачет |
| *ПМ.06* *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | **экзамен по модулю** |



Зам. директора по УР Е.В. Мордвинова