**Промежуточная аттестация 4 курса в ГАПОУ НСО «НКПиС»**

**на 2024-2025 уч. год**

| **Группа** | **Дисциплины, профессиональные модули** |
| --- | --- |
| ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма** **аттестации** |
| **121** | Физическая культура | зачет | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| УП.03 учебная практика | диффер. зачет | Основы калькуляции и учета | диффер. зачет |
| УП.04 учебная практика | диффер. зачет | Иностранный язык в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| УП.05 учебная практика | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| *МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков* | диффер. зачет | ПП.03 Производственная практика | диффер. зачет |
|  | *ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного* | **экзамен по модулю** |
| ПП.04 Производственная практика | диффер. зачет |
| *ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента* | **экзамен по модулю** |
| ПП.05 Производственная практика | диффер. зачет |
| *ПМ.05* *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* | **экзамен по модулю** |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма** **аттестации** |
| **ТЭ-11** | Физическая культура | диффер. зачет | Иностранный язык | диффер. зачет |
| Организация производства предприятий общественного питания | диффер. зачет | Физическая культура | диффер. зачет |
| ПП.02 Производственная практика | диффер. зачет | Обработка металлов резанием, станки, инструмент | диффер. зачет |
| *ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания* | **экзамен по модулю** | Информационные технологии в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| *МДК.03.01Системы кондиционирования* | диффер. зачет | Основы экономики организации и правового обеспечения профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| УП.03 Учебная практика | диффер. зачет | ПП.03 Производственная практика | диффер. зачет |
|  | *ПМ.03**Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания* | **экзамен по модулю** |
| ПП.04 Производственная практика | диффер. зачет |
| *ПМ.04 Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения* | **экзамен по модулю** |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма** **аттестации** |
| **ПК-11** | 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 практикаПП.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, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | **экзамен по модулю** | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | диффер. зачет |
| *МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*  | диффер. зачет | Метрология стандартизация | зачет  |
|  | УП.04 Учебная практикаПП.04 Производственная практика | комплексныйдиффер. зачет |
| *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* | **экзамен по модулю** |
| УП.05 Учебная практикаПП.05 Производственная практика | комплексныйдиффер. 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 практикаПП.06 Производственная практика | комплексныйдиффер. зачет |
| *ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | **экзамен по модулю** |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма** **аттестации** |
| **ПК-13** | 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 практикаПП.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, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | **экзамен по модулю** | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | диффер. зачет |
| *МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*  | диффер. зачет | Метрология стандартизация | зачет  |
|  | УП.04 Учебная практикаПП.04 Производственная практика | комплексныйдиффер. зачет |
| *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* | **экзамен по модулю** |
| УП.05 Учебная практикаПП.05 Производственная практика | комплексныйдиффер. 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 практикаПП.06 Производственная практика | комплексныйдиффер. зачет |
| *ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | **экзамен по модулю** |
| **Группа** | ***I семестр*** | **Форма аттестации** | ***II семестр*** | **Форма****аттестации** |
| **ТХ-11** | Физическая культура | диффер. зачет | Иностранный язык | диффер. зачет |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | диффер. зачет | Информационные технологии в профессиональной деятельности | диффер. зачет |
| МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | диффер. зачет | ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности) | диффер. зачет |
|  | УП.03 Учебная практикаПП.03 Производственная практика (по профилю специальности) | комплексныйдиффер. зачет |
| ПМ03 Производство кондитерских изделий | **экзамен по модулю** |
| УП.04 Учебная практикаПП.04 Производственная практика (по профилю специальности) | комплексныйдиффер. зачет |
| ПМ.04 Производство макаронных изделий | **экзамен по модулю** |
| ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности) | диффер. зачет |
| ПМ.05 Организация работы структурного подразделения | **экзамен по модулю** |
| Физическая культура | диффер. зачет |
| Метрология стандартизация | диффер. зачет |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга | диффер. зачет |

Зам. директора по УР Е.В. Мордвинова