

## Формы аттестации

№	Перечень предметов, дисциплин, курсов	Формы аттестации
<b>ОУП.00 Общеобразовательный цикл</b>		
ОУП.01	Русский язык	Экзамен
ОУП.02	Литература	Дифференцир. зачет
ОУП.03	Иностранный язык	Дифференцир. зачет
ОУП.04	Математика	Экзамен
ОУП.05	История	Дифференцир. зачет
ОУП.06	Физическая культура	Дифференцир. зачет
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Дифференцир. зачет
ОУП.08	Астрономия	Дифференцир. зачет
ОУП.09	Родная литература	Дифференцир. зачет
ОУП.10	Химия	Экзамен
ОУП.11	Биология	Дифференцир. зачет
ОУП.12	Введение в профессию// Адаптированное введение в профессию(для инвалидов и лиц с ОВЗ):	Дифференцир. зачет
	Индивидуальный проект	Дифференцир. зачет
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дифференцир. зачет
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Дифференцир. зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Экзамен
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дифференцир. зачет
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Дифференцир. зачет
ОП.06	Охрана труда	Дифференцир. зачет
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дифференцир. зачет
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Дифференцир. зачет
ОП.09	Физическая культура	Дифференцир. зачет
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дифференцир. зачет
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности ( Бизнес-практикум)	Дифференцир. зачет
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях в общественном питании	Дифференцир. зачет
ОП.13	Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов	Дифференцир. зачет
<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Экзамен
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцир. зачет
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцир. зачет
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Экзамен
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцир. зачет
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	экзамен
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Экзамен

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцир. зачет
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	Экзамен
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дифференцир. зачет
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дифференцир. зачет
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	Экзамен
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцир. зачет
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
МДК.05.03	Технология кондитерского дизайна	Дифференцир. зачет
УП	Учебная практика	Дифференцир. зачет
ПП	Производственная практика	Дифференцир. зачет