**Промежуточная аттестация 2 семестр 2016-17 уч.год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Группа** | ***Квалификационный экзамен*** | ***Зачеты*** | ***Экзамены*** |
| **1 курс**  **19.02.10**  **Т-16 ,Т-26**  **Т-36 , 316**  **326** |  | ***1. Иностранный язык – диф. зачет***  ***2. История – диф. зачет***  ***3. Физическая культура – диф .зачет***  ***4. ОБЖ – диф. зачет***  ***5. Физика – диф. зачет***  ***6. Обществознание ( включая экономику и право) – диф. зачет***  ***7. Биология – диф. зачет***  ***8. География – диф. зачет***  ***9. Введение в специальность – зачет*** | ***1. Русский язык и литература***  ***2. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия.***  ***3. Информатика***  ***4. Химия*** |
| **1 курс**  **19.02.10**  **Т-46**  **Т-56** | ***ПМ 07.01 Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции***  ***ПМ 07.02 Приготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кулинарных изделий массового спроса и их отпуск*** | ***1. История – диф. зачет***  ***2. Иностранный язык – зачет***  ***3. Физическая культура – зачет***  ***4. Физиология питания – диф. зачет***  ***5. Организация производства – диф. зачет***  ***6. МДК 07.02.02 Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кулинарных изделий – диф. зачет***  ***7. УП 07.02 Учебная практика – диф. зачет*** | ***1. Химия***  ***2. МДК 07.02.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск*** |
| **2 курс,**  **19.02.10**  **Т-15**  **Т-25**  **Т-35**  **315**  **325** | ***ПМ 07.02 Приготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кулинарных изделий массового спроса и их отпуск*** | ***1 История – диф. зачет .***  ***2. Иностранный язык – зачет***  ***3. Физическая культура – зачет***  ***4. Физиология питания – диф. зачет***  ***5. Организация производства – диф. зачет***  ***6. МДК 07.02.02 Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кулинарных изделий***  ***7. УП 07.02 Учебная практика – диф. зачет*** | ***1. Химия***  ***2. МДК 07.02.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск*** |
| **2 курс**  **19.02.10**  **Т-45**  **Т-55** | ***ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции***  ***ПМ 03 Организация процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** | ***1. Иностранный язык – зачет***  ***2. Физическая культура – зачет***  ***3. Организация обслуживания – диф. зачет***  ***4. Безопасность жизнедеятельности – диф. зачет***  ***5. Информационные технологии в профессиональной деятельности – диф. зачет***  ***6. Метрология и стандартизация – диф. зачет***  ***7. ПП 02 Производственная практика (по профилю специальности ) – диф. зачет***  ***8. ПП 03 Производственная практика (по профилю специальности ) – диф. зачет*** | ***1. МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции***  ***2. Организация хранения сырья и запасов***  ***2. МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции***  ***3. Курсовая работа - МДК 03.01 Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** |
| **3 курс**  **19.02.10**  **Т-14**  **Т-24**  **324** | ***ПМ 02.Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции***  ***ПМ 03.Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** | ***1.Иностранный язык – зачет***  ***2.Физическая культура – зачет***  ***3. Охрана труда –диф. зачет***  ***4. Безопасность жизнедеятельности - диф. зачет***  ***5. Информационные технологии в профессиональной деятельности – диф. зачет***  ***6. МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – диф.зачет***  ***7. ПП.02.Производственная практика- диф.зачет***  ***8. ПП.03.Производственная практика- диф.зачет*** | ***1.Организация хранения и контроль запасов и сырья***  ***2. МДК 03.01 Технологи***  ***я приготовление сложной горячей кулинарной продукции***  ***3. Курсовая работа - МДК 03.01 Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** |
| **3 курс**  **19.02.10**  **Т-44** | ***ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***  ***ПМ 05. Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов***  ***ПМ 06.Организация работы структурного подразделения***  ***ПМ 08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»*** | ***1. Основы философии – диф. зачет***  ***2. Иностранный язык – диф. зачет***  ***3.Физическая культура - диф. зачет***  ***4. МДК 05.01. Технология приготовление сложных горячих и холодных десертов - диф. зачет***  ***5. МДК 06.01.Управление структурным подразделением - диф. зачет***  ***6. ПП.04.Производственная практика - диф. зачет***  ***7. ПП.05.Производственная практика - диф. зачет***  ***8. ПП.06.Производственная практика - диф. зачет***  ***9. ПП. 08 Производственная практика – диф. зачет*** |  |
| **4 курс**  **19.02.10**  **Т-13**  **323**  **333** | ***ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***  ***ПМ 05. Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов***  ***ПМ 06.Организация работы структурного подразделения***  ***ПМ 08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»*** | ***1. Основы философии – диф. зачет***  ***2. Иностранный язык – диф. зачет***  ***3..Физическая культура - диф. зачет***  ***4. МДК 06.01.Управление структурным подразделением - диф. зачет***  ***5. МДК 05.01. Технология приготовление сложных горячих и холодных десертов - диф. зачет***  ***6. ПП.04.Производственная практика - диф. зачет***  ***7. ПП.05.Производственная практика - диф. зачет***  ***8. ПП.06.Производственная практика - диф. зачет***  ***9. ПП. 08 Производственная практика – диф. Зачет*** |  |
| **1 курс,**  **43.02.01**  **О-16** |  | ***1. Иностранный язык – диф. зачет***  ***2. История – диф. зачет***  ***3. Физическая культура – диф. зачет***  ***4. ОБЖ – диф. зачет***  ***5. Обществознание – диф. зачет***  ***6. Право – диф. зачет***  ***7. Естествознание – диф. зачет***  ***8. География – диф. зачет***  ***9. Обществознание – диф. зачет*** | ***1. Русский язык и литература***  ***2. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия.***  ***3. Информатика***  ***4. Экономика*** |
| **2 курс**  **43.02.01**  **О-15** | ***ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания*** | ***1. История – диф. зачет***  ***2. Иностранный язык – зачет***  ***3. Физическая культура – зачет***  ***4. Математика – диф. зачет***  ***5. Информационно-коммуникационные технология в профессиональной деятельности – диф. зачет***  ***6. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации – диф. зачет***  ***7. Сервисная деятельность – диф. зачет***  ***8. МДК 05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании – диф. зачет***  ***9. УП 01 Учебная практика – диф. зачет***  ***10. УП 05.01 Учебная практика*** | ***1. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда***  ***2. Комплексный экзамен:***  ***МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания***  ***МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания***  ***3. МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания*** |
| **3 курс,**  **43.02.01**  **О-14, 414** | ***ПМ 05.02. Выполнение работ по профессии «Бармен»*** | ***1. Иностранный язык – зачет***  ***2. Физическая культура – зачет***  ***3. Документационное обеспечение управления – диф. зачет***  ***4. Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций – диф. зачет***  ***5. Безопасность жизнедеятельности – диф. зачет***  ***6. МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания – диф. зачет***  ***7. МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия – диф. зачет***  ***8. ПП 05.02 Производственная практика (по профилю специальности) – диф. зачет*** | ***1. Экономика организации***  ***2. МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания***  ***3. МДК 05.02 Организация и технология обслуживания в барах***  ***4. Курсовая работа – Экономика организации*** |
| **4 курс**  **43.02.01**  **412** | ***ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания*** | ***1.Иностранный язык – диф.зачет***  ***2. Физическая культура – диф.зачет***  ***3.Финансы и валютно-финансовые операции- диф.зачет***  ***4.Брендинг –диф. зачет***  ***5Маркетинг в организациях общественного питания – диф.зачет***  ***6.ПП.03.Производственная практика- диф.зачет*** | ***1.Бухгалтерский учет***  ***2. Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций*** |