



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**ПРИНЯТО**

Протокол заседания ПЦК  
Отд. «Ресторанный сервис»  
№ 1 от «7» сентября 2022 г.  
пред. ПЦК Казымова Н.В.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР  
Ю.В. Муравкина  
«9» сентября 2022 года

**ПРОГРАММА**

**Промежуточной аттестации**

**По специальности**  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

На 2022/2023 учебный год

## Оглавление

1. Общие положения .....	4
2. Задачи промежуточной аттестации.....	5
3. Организация проведения промежуточной аттестации.....	5
4. Условия проведения промежуточной аттестации .....	6
5. Процедура проведения промежуточной аттестации .....	6
6. Организация и проведение промежуточной аттестации с использованием дистанционных образовательных технологий .....	7
7. Условия и процедура проведения промежуточной аттестации .....	8
8. Подведение итогов промежуточной аттестации .....	9
ПЕРЕЧЕНЬ зачетов/экзаменов выносимых на промежуточную аттестацию по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в 2022/2023 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.....	10

**Основные понятия и принятые сокращения:**

**Итоговая оценка** - окончательная оценка, которая выставляется в диплом

**Мониторинг** - непрерывный процесс наблюдения и регистрации качества обученности, в сравнении с заданными «четко сформулированными требованиями к результатам освоения компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям», изложенными в ККОС по соответствующим УД и ПМ (п.7.1 ФГОС)

**Среднее арифметическое** оценок определяется в соответствии с правилами математического округления. Если первая из отделяемых цифр больше, чем число 5, то последняя из оставляемых цифр усиливается - увеличивается на единицу.

**ККОС** – комплект контрольно-оценочных средств

**МДК** – междисциплинарный курс

**ПМ** – профессиональный модуль

**УД** – учебная дисциплина

**УП** – учебная практика

**ПП** – производственная практика

**ПОЗ**- практико-ориентированные задания

## 1. Общие положения

1.1. Программа промежуточной аттестации по образовательной программе по реализации Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.08.18г), Приказом Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования», Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургском государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж туризма и гостиничного сервиса».

Настоящая программа определяет совокупность требований к проведению промежуточной аттестации по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, на 2022/2023 учебный год.

Программа рассматривается и принимается на предметно-цикловой комиссии колледжа и утверждается зам. директора по учебной работе.

1.2 Целью промежуточной аттестации является установление соответствия качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования и работодателей по конкретной специальности.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

1.3 Промежуточная аттестация является частью оценки качества освоения основной образовательной программы по специальности.

1.4 Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет по дисциплине или МДК;
- экзамен по учебной дисциплине или комплексный (комбинированный) экзамен по двум дисциплинам;
- дифференцированный зачет по всем видам практик;

- экзамен по профессиональному модулю или комплексный (комбинированный)  
экзамен по двум МДК.

1.5 К промежуточной аттестации по всем видам образовательных программ допускаются обучающиеся, успешно завершившие освоение соответствующей образовательной программы по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** в полном объеме.

1.6 Необходимым условием допуска к промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)

- по УД является наличие годовой оценки, подтверждающей знания и умения при изучении теоретического материала,
- по ПМ является наличие оценок по МДК, УП и ПП в соответствующих ведомостях ДЗ по МДК, УП, ПП.

## **2. Задачи промежуточной аттестации**

Проводить мониторинг качества подготовки специалистов в соответствии с учебным планом по специальности.

## **3. Организация проведения промежуточной аттестации**

3.1. Объем времени на подготовку и проведение промежуточной аттестации, периодичность и сроки проведения промежуточной аттестации, а также перечень предметов, выносимых на аттестацию, устанавливается рабочими учебными планами и графиком учебного процесса на учебный год.

3.2 Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета по всем УД, МДК, ПМ, УП и ПП проводится в период промежуточной аттестации по графику учебного процесса. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующих дисциплин или междисциплинарного курса. Время выполнения контрольных заданий, выносимых на зачеты и дифференцированные зачеты, устанавливается преподавателями этих дисциплин самостоятельно, но не превышает двух академических часов.

3.3. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины привлекаются преподаватели смежных дисциплин. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по ПМ к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели;

3.4. Экзамены по дисциплинам и профессиональным модулям проводятся в учебных кабинетах и учебных лабораториях колледжа.

3.5. По результатам проведения

- зачета, дифференцированного зачета, комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета оформляется ведомость.
- экзамена/ комплексного (комбинированного) экзамена оформляется протокол экзамена.

3.6. Обучающиеся, получившие по итогам промежуточной аттестации оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную передачу в соответствии с Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса».

#### **4. Условия проведения промежуточной аттестации**

4.1. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Промежуточная аттестация может проводиться с использованием персональных компьютеров, оснащенных комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Содержание контрольно-оценочных материалов отвечает требованиям к уровню подготовки выпускников, предусмотренным стандартом среднего общего образования по соответствующей дисциплине и соответствует рабочим программам. Все контрольно-оценочные средства (далее ККОС) включают в себя критерии оценки результатов выполнения экзаменационных и зачетных заданий.

4.4. К зачетам и дифференцированным зачетам не допускаются обучающиеся имеющие текущие неаттестации (см. ККОС по дисциплинам и профессиональным модулям).

К экзаменам допускаются обучающиеся имеющие аттестацию по соответствующей дисциплине или МДК, УП, ПП в соответствии с учебным планом.

#### **5. Процедура проведения промежуточной аттестации**

5.1. Экзамен (квалификационный) по ПМ может быть представлен:

- как выполнение практико-ориентированных заданий. Оценка определяется посредством сопоставления результат деятельности с критериями, описанными в ККОС по соответствующему ПМ.

5.2. Экзамен по дисциплине может проводиться в тестовой форме. Оценка выставляется в соответствии с процентом правильных ответов:

- 5 «отлично» - 85- 100% успешных ответов;
- 4 «хорошо» - 70 - 84% успешных ответов;
- 3 «удовлетворительно» - 50 - 69% успешных ответов;

- 2 «неудовлетворительно» - 49 % и менее;

Результаты экзаменов признаются удовлетворительными в случае, если обучающийся при их сдаче получил оценку не ниже удовлетворительной «3».

## **6. Организация и проведение промежуточной аттестации с использованием дистанционных образовательных технологий**

6.1. Программа промежуточной аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по реализации Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, определяет совокупность требований к проведению промежуточной аттестации на 2022/2023 учебный год с применением дистанционных образовательных технологий.

6.2. Основными формами промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий являются:

- ✓ зачет;
- ✓ дифференцированный зачет по дисциплине или МДК;
- ✓ комплексный (комбинированный) дифференцированный зачет по дисциплинам или МДК
- ✓ экзамен по учебной дисциплине/МДК;
- ✓ комплексный (комбинированный) экзамен по учебным дисциплинам/МДК;
- ✓ дифференцированный зачет по всем видам практик;
- ✓ экзамен по профессиональному модулю или комплексный (комбинированный) экзамен по двум и более профессиональным модулям.

6.3. К промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий по всем видам образовательных программ допускаются обучающиеся, успешно завершившие освоение соответствующей образовательной программы по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** в полном объеме.

6.4. Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные (комбинированные) дифференцированные зачеты, экзамены по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся с использованием Электронной образовательной среды Колледжа (далее ЭОС Колледжа).

6.5. По результатам проведения:

- ✓ зачета, дифференцированного зачета, комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета - оформляется электронная ведомость зачета/дифференцированного зачета/комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета, которая хранится в электронной папке группы.

- ✓ экзамена/ комплексного (комбинированного) экзамена – оформляется электронный протокол экзамена, который хранится в электронной папке группы.

6.6. Все электронные протоколы должны быть распечатаны, подписаны и вложены в папку учебной группы.

6.7. Обучающиеся, получившие по итогам промежуточной аттестации оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную пересдачу в соответствии с Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса» в сроки, установленные дополнительной сессией.

### **7. Условия и процедура проведения промежуточной аттестации**

7.1. Для проведения промежуточной аттестации с использованием ЭОС Колледжа каждый преподаватель обеспечен необходимым комплектом оборудования, которое обеспечивает: непрерывное видео и аудио-наблюдение за обучающимися, видеозапись испытаний; возможность обмена всех участников экзамена с сообщениями и текстовыми файлами; возможность демонстрации обучающимися презентационных и других материалов во время проведения промежуточной аттестации.

7.2. Обучающиеся, участвующие в промежуточной аттестации с использованием ЭОС Колледжа, должны располагать техническими средствами и программным обеспечением, позволяющими обеспечить целостность процедуры промежуточной аттестации с соблюдением правил, установленных Положением о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС, а также зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов и программами экзаменов.

7.3. Формы проведения зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов (квалификационных), комплексных экзаменов по ПМ/МДК/УД с использованием ЭОС Колледжа, а также критерии оценивания представлены в Приложении 1.

7.4 Защита курсовой работы (проекта) производится с помощью видеоконференцсвязи с использованием ЭОС Колледжа, посредством сопоставления выполненной курсовой работы с заданием на курсовую работу в соответствии с методическими рекомендациями по написанию курсовой работы по соответствующему ПМ.

7.5. Оценка выставляется в соответствии с процентом правильных ответов:

5 «отлично» - 85- 100% успешных ответов;

4 «хорошо» - 70 - 84% успешных ответов;



3 «удовлетворительно» - 40 - 69% успешных ответов;

2 «неудовлетворительно» - 30 % и менее;

7.6. Результаты экзаменов признаются удовлетворительными в случае, если обучающийся при их сдаче получил оценку не ниже удовлетворительной «3».

### **8. Подведение итогов промежуточной аттестации**

Итоговой оценкой является:

- оценка, полученной на **зачете/дифференцированном зачете/комплексном дифференцированном зачете.**
- оценка, **полученная на экзамене** по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

## ПЕРЕЧЕНЬ

**зачетов/экзаменов выносимых на промежуточную аттестацию по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в 2022/2023 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий**

№ группы	1-2 полугодие			Оценка
	Кол-во зачетов/экзаменов	В течение учебного года по мере выитки учебных дисциплин	Очная форма проведения	
240,241, 242,243	Зачет - 2	ЕН.01 Химия (1)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
		МДК 07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков (2)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
		ОГСЭ. 04 Физическая культура (1,2)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС
		ОГСЭ.02 История (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС
Дифференцированный зачет - 5	ЕН.01 Химия (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	
	ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий в ЭОС	
	ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий в ЭОС	
	МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (2)	Выполнение практико-ориентированных заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета, в ЭОС	
Комплексный дифференцированный зачет - 1	УП 01*(2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
	ПП 01*(2)			
Экзамен - 1	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блока, кулинарных изделий сложного ассортимента (2)	Выполнение практико-ориентированных заданий	Выполнение практико-ориентированных заданий и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ
	ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение задания или среднееарифметическая оценка за ПОЗ и тестирование в ЭОС
Комплексный экзамен - 1	ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение задания или среднееарифметическая оценка за ПОЗ и тестирование в ЭОС

Зачет - 3	ОГСЭ.01 Основы философии (2)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
	ЕН.02 Экологические основы природопользования (2)	По результатам выполнения самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
Дифференцированный зачет - 4	ОП.04 Организация обслуживания (2)	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения практических работ в соответствии с ККОС
	ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания, в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания, в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кондитерского ассортимента (1)	Выполнение практических заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2)	Выполнение практических заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 03.01 <sup>к</sup> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (1)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 03.02 <sup>к</sup> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (1)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	УП 03 <sup>к</sup> (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
	ПП 03 <sup>к</sup> (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
	УП 04 <sup>к</sup> (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
ПП 04 <sup>к</sup> (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)	

	УП 05 <sup>к</sup> (2) ПП05 <sup>к</sup> (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
Экзамен - 3	<p>ПМ03 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 (1)</p> <p>ПМ04 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 (2)</p> <p>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 (2)</p>	<p>Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p> <p>Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p> <p>Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p>	<p>Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС</p> <p>Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС</p> <p>Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС</p>	<p>Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС</p> <p>Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС</p> <p>Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС</p>
	ОГСЭ.01 Основы философии (2)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	Оценка, полученная по результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
	ЕН.02 Экологические основы природопользования (2)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	Оценка, полученная по результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
Зачет - 4	ОПЦ.04 Организация обслуживания (2)	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ	Оценка, полученная по результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС
	ОПЦ.08 Охрана труда (2)	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ	Оценка, полученная по результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС
344	Дифференцированный зачет - 2	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)

Комплексный дифференцированный зачет - 4	ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания, в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	УП 03 <sup>к</sup> (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
	ПП 03 <sup>к</sup> (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
	УП 05 <sup>к</sup> (1)	Выполнение практико-ориентированных заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	ПП 05 <sup>к</sup> (1)			
	МДК 05.01 <sup>к</sup> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполнение практико-ориентированных заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 05.02 <sup>к</sup> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2)			
	МДК 07.01 <sup>к</sup> Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд	Выполнение практико-ориентированных заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	МДК 07.02 <sup>к</sup> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2)			
	ПМ 02 ПМ03 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 (1)	Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС
Экзамен - 3	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	Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС

	обслуживания (2) 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 (2) МДК 02.01 к Организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 к Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.01 к Организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 к Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС
Комплексный экзамен - 2		Выполнение практико-ориентированных заданий и тестирования	Выполнение практико-ориентированных заданий и тестирования в ЭОС	Среднеарифметическая оценка за ПОЗ и тестирование
		Выполнение практико-ориентированных заданий и тестирования	Выполнение практико-ориентированных заданий и тестирования в ЭОС	Среднеарифметическая оценка за ПОЗ и тестирование
442	Зачет - 3	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС
		ОГСЭ.04 Физическая культура (1)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
		ОГСЭ.05 Психология общения (1)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
		ОП.10 Контроль качества кулинарной продукции (2)	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ	По результатам выполнения обязательных практических, самостоятельных работ в соответствии с ККОС
		ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации
Дифференцированный зачет - 3	МДК 06.02 Возможности	Выполнение заданий, документация	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с

	использования программ R-keeper и Store House в организациях питания* (1)	разработанных для дифференцированного зачета	ККОС
Комплексный дифференцированный зачет - 1	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
	УП 07 <sup>к</sup> (2)	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
Экзамен - 5	ПП 07 <sup>к</sup> (2)	Выполнение практических заданий	По результатам оценки, полученной за выполненные задания на экзамене или в ЭОС
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в ПД (1)	Выполнение практических заданий	По результатам оценки, полученной за выполненные задания на экзамене или в ЭОС
	ОП.04 Организация обслуживания (1)	Выполнение практических заданий	По результатам оценки, полученной за выполненные задания на экзамене или в ЭОС
	ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг (1)	Сдача контрольных нормативов	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС
	Физкультура (2)	Выполнение практических заданий	По результатам оценки, полученной за выполненные задания на экзамене или в ЭОС
	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (2)	Тестирование в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС
	ПМ07 Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь (2)	Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС

\* Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены по физической культуре не входят в сумму видов промежуточной аттестации по семестрам. Экзамены по физической культуре проводятся на последних 6 часах, входящих в часы II полугодия.

ДЗ<sup>к</sup> - комплексные зачеты по УП и ПП