

**Перечень
Экзаменов на 2019 – 2020 учебный год.
Специальность «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское
производство»**

Группы	Дисциплина	Полугодие
20	Казахский язык и казахская литература	2 полуг.
	Русский язык и литература	2 полуг.
	История Казахстана	2 полуг.
	Математика	2 полуг.
	Химия	2 полуг.
	Физическая культура	2 полуг.
30	Технология хлебопекарного производства	2 полуг
	Квалификационный экзамен	2 полуг

Специальность «Организация питания, повар»

Группы	Дисциплина	Полугодие
11	ПМ02 Выделение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	2 полуг.
21	Казахский язык и казахская литература	1 полуг.
	Русский язык и литература	1 полуг.
	История Казахстана	1 полуг.
	Математика	2 полуг.
	Химия	2 полуг.
	Экзамен квалификации «Повар»	2 полуг.
31	Физическая культура	1 полуг.
	Товароведение пищевых продуктов	2 полуг.
	Оборудование	2 полуг
	Технология приготовления пищи	2 полуг
	Квалификационный экзамен	2 полуг.
25	ПМ07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	1 полуг.
	ПМ09 Оформление мучных кондитерских изделий	2 полуг.
	Экзамен квалификации «Кондитер»	2 полуг.
	ПМ10 Расчет количества сырья с использованием информационных технологий	2 полуг.
	Пм11 выделение контрольных критических точек в процессе расчета цены и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению торговой	2 полуг.

	наценки	
	Экзамен квалификации «Калькулятор»	2 полуг.

Специальность «Парикмахерское искусство и декоративная косметика»

Группы	Дисциплина	Полугодие
22	Казахский язык и казахская литература	2 полуг.
	Русский язык и литература	2 полуг.
	История Казахстана	2 полуг.
	Математика	2 полуг.
	Химия	2 полуг.
32	Физическая культура	1 полуг
	Парикмахерское дело	2 полуг
	Моделирование и художественное оформление прически	2 полуг
	Квалификационный экзамен	2 полуг

Специальность «Швейное производство и моделирование одежды»

Группы	Дисциплина	Полугодие
33	Технология швейного производства	2 полуг
	Конструирование одежды	2 полуг
	Квалификационный экзамен	2 полуг

Зам. директора по УР: Кожемсеитова Г.М.