

Сводный отчет успеваемости группа "Тс-31" "2019/20 уч.г. I семестр"

№	Ф.И.О. студента	Ведомость успеваемости (спо)				Зачетная дифф (спо)		Экзаменационная (спо)			Защита отчета по практике (спо)	Зачетная (спо)
		Иностранный язык (СПО)	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Химия (СПО)	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	История (СПО)	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Учебная практика (ПМ.01)	Физическая культура (СПО)
1	Горбунова Ольга Валерьевна	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	зач
2	Паршакова Вера Васильевна	5	4	4	4	3	3	4	4	4	3	зач

Сводный отчет успеваемости группа "Тс-31" "2019/20 уч.г. II семестр"

№	Ф.И.О. студента	Ведомость успеваемости (спо)	Зачетная дифф (спо)				Экзаменационная (спо)		Защита отчета по практике (спо)			Зачетная (спо)	Аудиторная (спо)	
		Иностранный язык (СПО)	Организация производства и обслуживания	Разработка и оформление технико-технологических карт на мучные кондитерские и хлебобулочные изделия	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Физиология питания (СПО)	Химия (СПО)	Оборудование предприятий общественного питания	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Производственная практика (ПМ.01)	Учебная практика (ПМ.02)	Учебная практика (ПМ.03)	Физическая культура (СПО)	Правовые основы профессиональной деятельности
1	Горбунова Ольга Валерьевна	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	зач	4
2	Паршакова Вера Васильевна	4	4	4	4	н/я 5	4	5	3	н/я	н/я 3	н/я 3	зач	3

Сводный отчет успеваемости группа "Тс-31" "2020/21 уч.г. I семестр"

№	Ф.И.О. студента	Ведомость успеваемости (спо)		Зачетная дифф (спо)		Экзаменационная (спо)	Защита отчета по практике (спо)		Защиты курсовых (спо)	Экзаменационная комиссия (спо)		
		Иностранный язык (СПО)	Организация производства и обслуживания	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Математика (СПО)	Производственная практика (ПМ.03)	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
1	Горбунова Ольга Валерьевна	4	5	4	4	4	4	4	4	5	◇	4
2	Паршакова Вера Васильевна	4	н/я	4	4	3	4	4	4	5	◇	4

Сводный отчет успеваемости группа "Тс-31" "2020/21 уч.г. II семестр"

№	Ф.И.О. студента	Ведомость успеваемости (спо)		Зачетная дифф (спо)			Защита отчета по практике (спо)			Зачетная (спо)
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Иностранный язык	Организация производства и обслуживания	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Производственная практика (ПМ.04)	Учебная практика (ПМ.04)	Учебная практика (ПМ.05)	Физическая культура (СПО)
1	Горбунова Ольга Валерьевна	4	5	5	5	5	4	4	зач	
2	Паршакова Вера Васильевна	3	4	3	4	5	5	4	зач	

Сводный отчет успеваемости группа "Тс-31" "2021/22 уч.г. I семестр"

№	Ф.И.О. студента	Ведомость успеваемости (спо)		Зачетная дифф (спо)				Экзаменационная (спо)			Защита отчета по практике (спо)	Зачетная (спо)	Защиты курсовых (спо)	Экзаменационная комиссия (спо)
		Иностранный язык (СПО)	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Безопасность жизнедеятельности	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Метрология и стандартизация	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов	Бухгалтерский учет (СПО)	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экономика организации (СПО)	Производственная практика (ПМ.05)	Физическая культура (СПО)	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
1	Горбунова Ольга Валерьевна	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5	зач	5	5
2	Паршакова Вера Васильевна	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	зач	5	5