

**Дисциплины и междисциплинарные курсы, выносимые в промежуточную аттестацию в зимнюю сессию 2023-204
учебного года**

Семес тр	Курс	№ гр.	Специальность	Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Курсовая работа (проект)
-------------	------	-------	---------------	---------	-----------------------------	-------	-----------------------------

Программы подготовки специалистов среднего звена

1	I	11Э	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	Русский язык		Физическая культура	
3	II	21Э	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования		Основы финансовой грамотности Математические методы решения прикладных математических задач Материаловедение	Физическая культура Психология общения	
5	III	31Э	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования		Метрология, стандартизация и подтверждения качества МДК.02.02 Технология механизированных работ в растениеводстве и животноводстве	Физическая культура Правовые основы профессиональной деятельности Сельхозтехника зарубежных стран	
7	IV	41М	35.02.07 Механизация сельского хозяйства	Охрана труда МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации	Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология, стандартизация и подтверждение качества Топливо смазочные материалы	Физическая культура	

1	I	11П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Русский язык		Физическая культура	
3	II	21П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Техническое оснащение организации питания	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	История Физическая культура	
5	III	31П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Организация обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Основы философии Физическая культура	
7	IV	41Т	19.02.10 Технология продукции общественного питания	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Физическая культура	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Заместитель директора по УР _ Л. Н. Боброва _

**Дисциплины и междисциплинарные курсы, выносимые в промежуточную аттестацию в летнюю сессию
2024 учебный год**

2023-

Семес тр	Курс	№ гр.	Специальность	Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Курсовая работа (проект), индивидуальный проект
-------------	------	-------	---------------	---------	-----------------------------	-------	---

программы подготовки специалистов среднего звена

2	I	11Э	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	Математика Физика	Литература Иностранный язык Физическая культура История Информатика ОБЖ Химия Биология Обществознание География		Информатика
4	II	21Э	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	Техническая механика Материаловедение Электротехника и электроника Основы гидравлики и теплотехники МДК.01.01 Назначение и общее устройство тракторов, автомобилей и с/х машин	История России Безопасность жизнедеятельности Информационные технологии Физическая культура в профессиональной деятельности Инженерная графики Основы зоотехнии	Физическая культура Психология общения	

6	III	31Э	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	Основы экономики, менеджмента и маркетинга МДК.01.02 Подготовка тракторов и сельскохозяйственных машин и механизмов к работе МДК.02.01 Комплектование МТА для выполнения с/х работ МДК.02.03 Теоретическая подготовка трактористов-машинистов с/х производства	Информационные технологии в профессиональной деятельности Топливо смазочные материалы	Физическая культура	МДК.02.01 Комплектование МТА для выполнения сельскохозяйственных работ
8	IV	41М	35.02.07 Механизация сельского хозяйства	МДК.03.01, 03.02 Система ТО и ремонта с/х машин и механизмов, Технологические процессы ремонтного производства ПМ.05.01 Выполнение работ по профессии 18545 Слесарь по ремонту с/х машин и оборудования (Кв.Э)	Иностранный язык Физическая культура МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 18545 Слесарь по ремонту с/х машин и оборудования	Сельскохозяйственная техника зарубежных стран	МДК.03.01 Система технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственных машин и механизмов
2	I	11П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Математика Химия	Литература Иностранный язык Физическая культура История Информатика ОБЖ Физика Химия Биология Обществознание География		Информатика

4	II	21П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Химия БЖ Организация хранения и контроль запасов и сырья Охрана труда	Физическая культура Психология общения Основы финансовой грамотности	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
6	III	31П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Информационные технологии в профессиональной деятельности Метрология и стандартизация Основы предпринимательской деятельности МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Физическая культура Экологические основы природопользования	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
8	IV	41Т	19.02.10 Технология продукции общественного питания	Охрана труда МДК.04.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Иностранный язык Физическая культура МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		

