СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора
_____Е. Н. Соловьева

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
_____Ю. И. Горьков

Дисциплины и междисциплинарные курсы, выносимые на промежуточную аттестацию

I полугодие 2021-2022 учебный год

Семестр	**Курс**	**№ гр.**	**Специальность**	**Экзамен** (даты утверждаются приказом директора)	**Дифференцированный зачет** (проводится на последнем занятии)	**Зачет** (проводится на последнем занятии)	**Контрольные работы** (проводятся на последнем занятии)
С П О (подготовка специалистов среднего звена)							
1	1	19	09.02.07 Информационные системы и программирование		1. Астрономия 2. Физика		
1	1	191	09.02.07 Информационные системы и программирование		1. Астрономия 2. Физика		
1	1	152	43.02.15 Поварское и кондитерское дело		1. Астрономия 2. Физика		
3	2	212	23. 02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта		1.Охрана труда		
3	2	24	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	1.Материаловедение 2.Электрооборудование	1.Математика 2.Психология общения		
3	2	252	19.02.10. Технология продукции общественного питания		1. История 2.Математика 3.Экологические основы природопользования 4.Физиология питания 5.Метрология,стандартизация		

					6.Охрана труда		
3	2	29	09.02.04.Информационные системы (по отраслям)		1.Аппаратное обеспечение информационных систем 2.Культурное наследие родного края		
5	3	312	23. 02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1. Техническая механика 2.Электротехника и электроника	1.Правовые основы профессиональной деятельности 2.Основы управления транспортными средствами категории «С» 3.Организация и выполнение грузовых перевозок автомобильным транспортом		
5	3.	34	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	1. Электротехника и электроника 2.Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования 3.Организация ремонта оборудования	-		
5		352	19.02.10. Технология продукции общественного питания	1.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих			
5	3	39/ 391	09.02.04.Информационные системы (по отраслям)	1.Устройство и функционирование ИС 2.Информационные технологии			
7	4	41	23. 02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	1. Производственная практика. 2. Учебная практика.		
7	4	44	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в	1.Основы экономики организации и правового	1. Основы философии 2. Учебная практика		

			торговле и общественном питании	обеспечения профессиональной деятельности 2.Холодильное оборудование.	3. Производственная практика		
7	4	45	19.02.10. Технология продукции общественного питания	1.Технология приготовления сложных хлебобулочных кондитерских изделий	1. Безопасность жизнедеятельности 2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. 3. Учебная практика 4. Производственная практика		
7	4	49/ 491	09.02.04.Информационные системы (по отраслям)	1. Финансы и кредит	1.Основы философии		
С П О (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)							
1	1	12	15.01.05.Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)		1. Основы инженерной графики 2. Основы материаловедения 3. Допуски, технические измерения		
1	1	16	23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей			1. Материаловедение	
1	1	151	43.01.09 Повар, кондитер		1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
3	2	22	15.01.06.Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)		1. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой 2. Контроль качества сварных соединений		
3	2	251	43.01.09. Повар, кондитер		1. Безопасность жизнедеятельности.		
3	2	26.	23.01.17. Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей	Физика	1. Безопасность жизнедеятельности 2. Информатика		
3	2	27	19.01.02.Лаборант - аналитик.		1. Безопасность жизнедеятельности.		

5	3	32	15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)	1. Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытым электродом. 2. Техника и технология газовой сварки (наплавки).	1. Основы автоматизации 2. Производственная практика	1.Физическая культура	
5	3	351	43.01.09 Повар, кондитер		1. Обществознание 2. Психология /психология личности и профессиональное самоопределение. 3. История родного края		
5	3	36	23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей	МДК. Теоретическая подготовка водителей	1. Психология/психология личности и профессиональное самоопределение	1.Физическая культура	
5	3	37	19.01.02 Лаборант-аналитик		1. Основы стандартизации и технические измерения		
7	4	451	43.01.09 Повар, кондитер		1.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 2.Иностранный язык в профессиональной деятельности 3.Физическая культура		

II полугодие 2021 - 2022 учебный год

Семестр	**Курс**	**№ гр.**	**Специальность**	**Экзамен** (даты утверждаются приказом директора)	**Дифференцированный зачет** (проводится на последнем занятии)	**Зачет** (проводится на последнем занятии)	
С П О (подготовка специалистов среднего звена)							
2	1	112	23. 02.07. Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей	1. Русский язык 2. Математика 3. Физика 4. Иностранный язык	1.Литература 2. История 3. Физическая культура 4. ОБЖ 5. Астрономия	Индивидуальный проект	

					6.Информатика 7. Обществознание 8. География 9 Биология 10. Химия		
2	1	14	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	1. Русский язык 2. Математика 3. Физика	1. Иностранный язык 2. История 3. Физическая культура 4. Химия 5. Биология 6. ОБЖ 7. Информатика 8. Литература 9. Обществознание 10. Экономика 11. Право 12. Астрономия	Родная литература	
2	1	152	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1. Русский язык 2. Математика 3. Экономика 4. Основы проектной деятельности	1 Литература 2. Родная литература 3. Иностранный язык 4.История 5.Физическая культура 6. ОБЖ 7. Информатика 8. Химия 9. Биология 10. Обществознание		
2	1	19	09.02.07 Информационные системы и программирование	1. Русский язык 2. Математика 3. Информатика 4. Основы проектной деятельности	1. Литература 2. Родная литература 3. Иностранный язык 4.История 5.Физическая культура 6. ОБЖ 7. Экономика 8. Химия 9. Биология 10. Обществознание		

2	1	191	09.02.07 Информационные системы и программирование	1. Русский язык 2. Математика 3. Информатика 4. Основы проектной деятельности	1. Литература 2. Родная литература 3. Иностранный язык 4.История 5.Физическая культура 6. ОБЖ 7. Экономика 8. Химия 9. Биология 10. Обществознание		
4	2	212	23. 02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1. Материаловедение 2. Правила и безопасность дорожного движения	1. История 2. Математика 3. Информатика 4. Инженерная графика 5. Охрана труда 6. Слесарное дело	1.Физическая культура	
4	2	24	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	1Техническая механика 2.Базовые модели торгового оборудования	1. История 2. Математика 3. Основы технической термодинамики 4. Инженерная графика 5.Метрология,стандартизация,сертификация 6. Слесарное дело 7.Культурное наследие	1.Физическая культура	
4	2	252	19.02.10. Технология продукции общественного питания	1. Химия 2. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 3. Организация хранения и контроль запасов сырья 4. Техническое оснащение предприятий общественного питания 5. Организация производства обслуживания.	1. История 2. Математика 3. Правовые основы профессиональной деятельности 4. Бухгалтерский учет в общественном питании	1. Физическая культура	
4	2	29	09.02.04. Информационные системы (по отраслям)	1. Основы архитектуры, устройство и функциониро-	1. История 2. Элементы высшей математики	1. Физическая культура	

				вание вычислительных систем 2. Программное обеспечение информационных систем	3. Элементы математической логики 4. Метрология, стандартизация , сертификация и техническое документоведение 5.. Экономика отрасли		
6	3	312	23. 02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1. Экономика отрасли 2. Устройство автомобилей 3.Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта 4.Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»	1. Основы философии 2. Метрология, стандартизация и сертификация 3. Организация работы СТО 4. Предпринимательская деятельность и малый бизнес	1. Физическая культура	
6	3	34	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	1. Системы кондиционирования 2. Организация процесса монтажа и технического обслуживания СКВ	1. Обработка металлов резанием, станки, инструменты 2. Основы экономики организации и правового обеспечения профессиональной деятельности 3. Охрана труда 4. Энергоснабжение и аудит 5. КИПиА	1. Физическая культура	
6	3	352	19.02.10. Технология продукции общественного питания	1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции 2. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга 2. Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Физическая культура	
6	3	39/ 391	09.02.04. Информационные системы (по отраслям)	1. Устройство и функционирование ИС 2. Основы алгоритмизации и программирования 3. Теория бухгалтерского учета 4. Эксплуатация информа-	1. Теория вероятностей и математическая статистика 2. Операционные системы 3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности 4. Сайтостроение		

				ционных систем 5. Методы и средства проектирования ИС 6. Обработка информации на ЭВМ. Документоведение			
8	4	41	23. 02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	1.Управление коллективом исполнителей	1. Иностранный язык 2. Физическая культура 3.Тюнинг автомобилей 4. Экология и автомобиль		
8	4	44	15.02.05.Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	1. Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и ОП 2. Планирование и организация работы структурного подразделения	1. Физическая культура 2. Иностранный язык 3. Безопасность жизнедеятельности 4.Информационные технологии в профессиональной деятельности. 5. КИПиА.		
8.	4	45	19.02.10. Технология продукции общественного питания	1.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов 2.Управление структурным подразделением организации	1. Физическая культура 2. Основы философии 3. Иностранный язык		
8.	4	49/ 491	09.02.04. Информационные системы (по отраслям)	1.Участие в разработке информационных систем	1. Физическая культура 2. Иностранный язык 3. Компьютерные сети 4. Безопасность жизнедеятельности 5. Налоги и налогообложение. 6. Основы проектирования баз данных.		
С П О (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)							
2	1	12	15.01.06.Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)	1. Основы технологии сварки и сварочных работ 2. Физика 3.Технология производства сварных конструкций	1. Основы электротехники 2. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой 3. Контроль качества сварных соединений	1. Русский язык 2. Литература 3. Иностранный язык 4. Математика 5. История 6. Физическая	

						культура 7.ОБЖ 8. Астрономия 9. Информатика 10. География 11. Химия 12. Биология 13. Индивидуальный проект	
2	1	151	43.01.09. Повар, кондитер	1. Техническое оснащение и организация рабочего места	1. Основы товароведения продовольственных товаров 2. Основы безопасности жизнедеятельности 3. Охрана труда	1. Иностранный язык 2. Математика 3. История 4.Физическая культура 5. Информатика 6.Физика 7. Химия 8. Биология	
2	1	16	23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей			1. Русский язык 2. Литература 3. Иностранный язык 4. Математика 5. История 6. Физическая культура 7.ОБЖ 8. Астрономия 9. Физика 10. География 11. Химия 12. Биология 13. Слесарное дело и технические измерения	

4	2	22	15.01.06.Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)	1. Русский язык 2. Математика	1. Литература 2. Иностранный язык 3. Обществознание 4. Химия 5. Биология 6. Экономика 7. История 8. ПМ 1. Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки	1. Физическая культура	
4	2	251	43.01.09. Повар, кондитер	1. Русский язык 2. Математика 3. Химия	1. Литература 2. Иностранный язык 3. Обществознание 4. Физика 5. Биология 6. Информатика 7. История 8. География 9. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. 10. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 11. Астрономия	1. Физическая культура	
4	2	26	23.01.17. Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей.	1. Русский язык 2. Математика 3.Устройство автомобилей 4. Слесарное дело	1. Литература 2. Иностранный язык 3. Обществознание 4. Химия 5. Биология 6. Информатика 7. История	1. Физическая культура	

4	2	27	19.01.02. Лаборант-аналитик	1. Русский язык 2. Математика 3. Основы аналитической химии. 4. Основы приготовления проб и растворов различной концентрации 5. Правила техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности.	1. Литература 2. Иностранный язык 3. Обществознание 4. Биология 5. История	1. Физическая культура	
6	3	32	15.01.05.Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки).	1.Техника и технология сварки ручным способом с внешним источником полимерных материалов		1. Физическая культура	
6	3	351	43.01.09. Повар, кондитер	1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Экология 2. Основы проектной деятельности 3. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд кулинарных изделий, закусок.		
6	3	36	23.01.17. Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей)	1. Теоретическая подготовка водителей автомобилей 2. Техническая диагностика автомобилей 3. Ремонт автомобилей	1. Эффективное поведение на рынке труда 2. Основы проектной деятельности 3.Техническое обслуживание автомобилей	1. Физическая культура	
6	3	37	19.01.02.Лаборант-аналитик	1.Технология выполнения химических физико-химических анализов 2. Обработка и учет результатов химических анализов		1. Физическая культура	

8	4	451	43.01.09 Повар, кондитер		1.Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 2.Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

Заведующий учебной частью О. А. Постникова