

Утверждаю
 Директор КГБ ПОУ СПТ
 _____ А.А. Якумов
 «06» декабря 2024 г.

Учебные дисциплины и формы промежуточной аттестация в группах первого курса,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Зсеместр 2024- 2025 уч. года

Группа	Учебная дисциплина	Кабинет	Преподаватель	Форма промежуточной аттестации	Период проведения
ОПИ-23 «Обогатитель полезных ископаемых»	1.Физическая культура	с/з	Понамарёва А.В..	Зачёт	23.12.24 – 27.12.24
	2.Иностранный язык	26,29	Тимофеева А.В. Петренко В.Е.		
	1.Русский язык	24	Потапова И.С.	Контрольная работа	
	2.Литература	24	Потапова И.С.		
	3.Информатика	22/20	Алмазова Т.Ю Красноборова О.А.		
	4.Физика	16	Лоншаков В.А.		
	5.Математика	9	Гордеева Т.В.		
	6. МДК 01.01 Основные обогатительные процессы		Шурупов А.С.	Дифференцированный зачёт	
	1.История *	15	Кожасва О.С.		
	2. Биология*	30	Смирных С.А.		
	3. Охрана труда*	28	Галеев В.А.		
	4. Безопасность жизнедеятельности*	3	Макарова А.А.		
5. Основы проектной деятельности*	29	Петренко В.Е.			
ПК-25 «Повар, кондитер»	1.Физическая культура	с/з	Понамарёва А.В..	Зачёт	23.12.24 – 27.12.24
	2.Иностранный язык	26,29	Тимофеева А.В. Петренко В.Е.		
	1.Русский язык	24	Губанова Н.Н.	Контрольная работа	
	2.Литература	24	Губанова Н.Н.		
	3.Математика	9	Гордеева Т.В.		
	4.Физика	16	Лоншаков В.А.		
	5. Химия	30	Смирных С.А.		
	6.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	14	Данилович Н.И.	Дифференцированный зачёт	
	7. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	14	Чорний Е.Ф.		
	8. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	14	Теплякова Г.Н.		
	1.ОБЖ*	3	Макарова А.А.		
	2.Информатика*	22/20	Алмазова Т.Ю Красноборова О.А.		
	3. Основы товароведения продовольственных товаров.*	14	Данилович Н.И.		
	4.МДК 02.01 Организация, приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	14	Чорний Е.Ф.		
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.*	14	Теплякова Г.Н.			

*Оценка идёт в диплом

Зам. директора по УР

И.В. Исламгалиева