



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум»  
 \_\_\_\_\_ Н.Ф. Немченко  
 «31» октября 2019 г.

**ГБПОУ ЛО «БЕГУНИЦКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**  
**Очная форма обучения**  
**ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**по профессии 35.01.23Хозяйка(ин) усадьбы**

Курс (семестр)	Дифференцированный зачет	Семестровая аттестация	Экзамен	Экзамен (квалификационный)
<b>на 1 полугодие 2019-2020 учебного года</b>				
<b>1 курс (1)</b>	С 16.12.2019 по 27.12.2019** 1. Физическая культура 2. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными 3. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе 4. УП. Плодоовощевод (144 ч)	С 16.12.2019 по 27.12.2019** 1. Русский язык 2. Литература 3. Иностранный язык 4. Математика 5. История 6. Химия 7. Введение в профессиональную деятельность* 8. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе 9. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		
<b>2 курс (3)</b>	С 16.12.2019 по 27.12.2019** 1. Физическая культура	С 16.12.2019 по 27.12.2019** 1. Русский язык 2. Литература 3. Иностранный язык 4. Математика 5. История 6. Основы безопасности		1. ПМ. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе (присвоение квалификации)

		<p>жизнедеятельности</p> <p>7. Основы микробиологии, санитарии и гигиены</p> <p>8. Химия</p> <p>9. Биология</p> <p>10. Введение в профессиональную деятельность*</p>		Плодоовощевод)
<b>3 курс (5)</b>	<p>С 16.12.2018 по 27.12.2019**</p> <p>1. Литература</p> <p>2. Иностранный язык</p> <p>3. История</p> <p>4. Физическая культура</p> <p>5. УП. Кулинария (252 ч)</p>	<p>С 16.12.2019 по 27.12.2019**</p> <p>1. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>1. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</p>	
<b>4 курс (7)</b>	<p>С 16.12.2019 по 27.12.2019**</p> <p>1. Эффективное поведение на рынке труда</p> <p>2. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства</p> <p>3. Физическая культура</p> <p>4. УП. Методы учета (216 ч)</p>	<p>С 16.12.2019 по 27.12.2019**</p> <p>1. Основы деловой культуры</p> <p>2. Экологические основы природопользования</p> <p>3. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>4. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций</p> <p>5. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных</p>	<p>1. Основы бухгалтерского учета</p>	

		операций 1С		
<b>на 2 полугодие 2019-2020 учебного года</b>				
<b>1 курс (1)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физическая культура</li> <li>2. УП плодоовощевод (108 ч)</li> <li>3. ПП. Плодоовощевод (288 ч)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Литература</li> <li>1. Иностранный язык</li> <li>2. Математика</li> <li>3. История</li> <li>4. Химия</li> <li>5. Введение в профессиональную деятельность*</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ПМ. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе*</li> </ol>	
<b>2 курс (4)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физическая культура</li> <li>2. Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>3. Астрономия</li> <li>4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены</li> <li>5. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд</li> <li>6. УП. Кулинария (108 ч)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Литература</li> <li>2. Математика</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. История</li> <li>5. Введение в профессиональную деятельность*</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Химия</li> <li>3. Биология</li> </ol>	
<b>3 курс (6)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ландшафтный дизайн</li> <li>2. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства</li> <li>3. Безопасность жизнедеятельности</li> <li>4. Физическая культура</li> <li>5. ПП. Кулинария (324 ч)</li> <li>6. УП. Продавец (72 ч)</li> <li>7. ПП. Продавец (72 ч)</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии продажи продовольственных товаров</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ПМ. Технологии кулинарного приготовления пищи и качества блюд (присвоение квалификации Повар)</li> <li>2. ПМ. Продажа продовольственных товаров (присвоение квалификации Продавец продовольственных товаров)</li> </ol>
<b>4 курс (8)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы деловой культуры</li> <li>2. Экологические основы</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы учета имущества, обязательств, финансовых и</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ПМ. Методы учета имущества, обязательств,</li> </ol>

	природопользования 3. Информационные технологии в профессиональной деятельности 4. Физическая культура 5. УП. Методы учета (108 ч) 6. УП. Методы учета 1С (36 ч) 7. ПП. Учетчик		хозяйственных операций*	финансовых и хозяйственных операций (присвоение квалификации Учетчик)
--	--	--	-------------------------	---

\*Комплексный

\*\* Даты могут незначительно меняться

Заместитель директора по учебной работе

Е.И. Марченко