

УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД

3 курс, группа 25-Т, заочное отделение

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование дисциплины	Количество работ	Сроки предоставления домашних классных работ										Вид контроля		
			Месяц (в таблице указано число месяца)												
			Сент	Окт	Ноя	Дек	Янв	Фев	Март	Апр	Май	Июнь			
1	Основы философии	1			01										Диф.зачет
2	Иностранный язык	-													Зачет
3	Физическая культура	-													Лекция
4	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1			01										Экзамен
5	Информационные технологии в ПД	-													Диф.зачет
6	Безопасность жизнедеятельности	1							15						Диф.зачет
7	Метрология и стандартизация	1			01										Диф.зачет
8	Бухгалтерский учет в общественном питании	-													Диф.зачет
9	Особенности питания народов мира	-													Зачет
10	ПМ. 02. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-													Экзамен по модулю
11	МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1		02											Экзамен
12	ПП. 02. Производственная практика	Дневник по практике					10								Диф.зачет
13	ПМ. 05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-													Экзамен по модулю
14	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	1						12							Экзамен
15	ПП. 05. Производственная практика	Дневник по практике								09					Диф.зачет

Зимняя сессия: с 13.11.2017 по 02.12.2017

Весенняя сессия: с 12.03.2018 по 31.03.2018

ПП. 02 (144 часа): с 04.12.2017 по 31.12.2017 (36 часов в неделю, 4 недели)

ПП. 05 (36 часов): с 02.04.2018 по 08.04.2018 (36 часов в неделю, 1 неделя)

Методические указания по выполнению домашних контрольных работ находятся в библиотеке колледжа в электронном варианте «УМК студентов заочного отделения»

СОБЛЮДАЙТЕ УСТАНОВЛЕННЫЕ СРОКИ СДАЧИ РАБОТ