

## УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД

3 курс, группа 26-Т, заочное отделение

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование дисциплины	Количество работ	Сроки предоставления домашних контрольных работ										Вид контроля		
			Месяц (в ячейке таблицы указано число месяца)												
			Сент	Окт	Ноя	Дек	Янв	Фев	Март	Апр	Май	Июнь			
1.	Основы философии	1		10.10											Диф.зачет
2.	Иностранный язык	-													Зачет
3.	Физическая культура	-													Лекция
4.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1		10.10											Экзамен
5.	Информационные технологии в ПД	-													Диф.зачет
6.	Безопасность жизнедеятельности	1							15.03						Диф.зачет
7.	Метрология и стандартизация	1		10.10											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		01.10											Экзамен
12.	ПП. 02. Производственная практика	Дневник по практике				10.12									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							15.03						Экзамен
15.	ПП. 05. Производственная практика	Дневник по практике								29.04					Диф.зачет

**Зимняя сессия:** с 22.10.2018 по 10.11.2018

**Весенняя сессия:** с 01.04.2019 по 20.04.2019

**ПП. 02 (144 часа, 4 недели):** с 12.11.2018 по 08.12.2018

**ПП. 05 (36 часов, 1 неделя):** с 22.04.2019 по 27.04.2019

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

**СОБЛЮДАЙТЕ УСТАНОВЛЕННЫЕ СРОКИ СДАЧИ РАБОТ**