Утверждаю

Директор колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Б.Зуев

ГРАФИК

учебного процесса студентов 3 курса торгово – экономического колледжа по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2019 – 2020 учебный год. Группа **ТП– 3**.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Предметы: | Кол-во  контр-х работ | сентябрь | октябрь | ноябрь  11.11-30.11 | декабрь | январь | февраль | март  16.03-  04.04 | апрель | май | июнь |
|  |  |
| 1. | Иностранный язык |  |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Основы философии |  |  |  |  |  |  |  | ДЗ |  |  |  |
| 3. | Математика | ккр |  |  |  |  |  |  | ДЗ |  |  |  |
| 4. | История | ккр |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Экологические основы природопользования | ккр |  |  |  |  |  |  | ДЗ |  |  |  |
| 6. | Физиология питания | 1 |  | + | Экз. |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Коми кухня | ккр |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Физическая культура |  |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** | **ПМ 02.Орган-ия процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9.1 | МДК 02.01 Технология пригот-ия слож. кулин. прод. | 1 |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |
| **10.** | **ПМ 03.Орган-ия процесса и пригот-ия горячей кулинарной продукции** | **Курс.раб** | **+** |  | **КЭ** |  |  |  |  |  |  |  |
| 10.1 | МДК 03.01 Технология пригот-ия сложной горячей кулинарной продукции | 1 |  | + | Экзамен |  |  |  |  |  |  |  |
| 10.2 | Учебная практика | 4 нед |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |
| 10.3 | Практика по проф.спец-ти | 4 нед |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |

. ДЗ – дифференцированный зачет. Зачет – зачет без оценки. ККР – классная контрольная работа. КЭ – квалификационный экзамен.

Зав. заочным отделением Денисенко Н.А.