Утверждаю

 Директор колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Б.Зуев

ГРАФИК

учебного процесса студентов 4 курса торгово – экономического колледжа по специальности

19.02.10.Технология продукции общественного питания на 2019 – 2020 учебный год.

 Группа **ТП – 4.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Предметы: | Кол-воконтр-хработ | сентябрь | октябрь07.10-26.10 | ноябрь  | декабрь | январь27.01-15.02 | февраль | март | апрель | май | июнь |
| 1. | Иностранный язык | 1 |  |  |  | **+** | Зачет |  |  |  |  |  |
|  | Физиология питания | 1 |  |  | **+** |  | ДЗ |  |  |  |  |  |
| 2. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 1 |  |  |  | + | ДЗ |  |  |  |  |  |
| 3. | Основы экономики менеджмента и маркетинга | 1 |  |  | + |  | ДЗ |  |  |  |  |  |
| 4. | БЖД | 1 | **+** | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | **ПМ 02. Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции** | **Курс. раб** | **+** | **КЭ** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.1. | МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **1** | **+** | Экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.2. | Учебная практика | 3 недели |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.3. | Практика по профилю специальности | 2 недели |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | **ПМ 05. Организация процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов** |  |  | **КЭ** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.1. | МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 1 | **+** | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.2. | Практика по профилю специальности | 2 недели |  | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | **ПМ 06. Организация работы в структурном подразделение** |  |  |  |  |  | **КЭ** |  |  |  |  |  |
| 7.1. | МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации | 1 |  | ДЗ | + |  | Экзамен |  |  |  |  |  |
| 7.2. | Практика по профилю специальности | 2 недели |  |  |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |
| 8. | **ПМ 07.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.1. | МДК 07.02.01. Организация и технология обслуживания в предприятиях питания |  |  |  |  |  | ДЗ |  |  |  |  |  |
| 8.2 | МДК 07.02.02. Организация обслуживания в барах и буфетах | 1 |  |  |  | + | ДЗ |  |  |  |  |  |

ДЗ – дифференцированный зачет. Зачет – зачет без оценки. КЭ – квалификационный экзамен.

Зав. заочным отделением Денисенко Н.А.