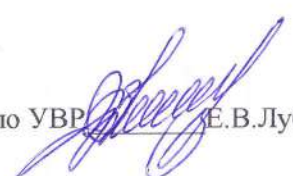


Согласовано:

Зам.директора по УВР  Е.В.Лубенченко

УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

1 курса заочного отделения специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

Владимирского техникума экономики и права Влдокоопсоюза на 2020- 2021 учебный год; (2 года 10 месяцев), **набор 2020 г.**

Директор ВТЭП 

УТВЕРЖДАЮ

С.Б. Рысева

№ п/п	Наименование дисциплин и модулей	Макс уч нагр	Распределение видов контроля по сессиям						Кол-во часов по учебному плану				Кол-во часов по сессиям									дом к/р		сроки сдачи дом к/р	
			экзамен		зачет		ит.лис.. к/р		всего	теор	практ	курс раб	установочная			зимняя			весенняя						
			3	В	3	В	3	В					т	п	к/р	т	п	к/р	т	п	к/р	з	в		
1	Иностранный язык	64			1				6	0	6	0				0	6	0							
2	История потребительской кооперации	48				1			4	4	0	0							4	0	0				
3	Физическая культура	108				1			2	2	0	0							2	0	0				
4	Математика	60				1			4	2	2	0							2	2	0				
5	Экологические основы природопользования	70					1		4	4	0	0	2	0	0	2	0	0							
6	Химия	276	1						14	8	6	0	2	0	0	6	6	0							
7	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	100	1						8	4	4	0	2	0	0	2	4	0				1			18.01.2021
8	Физиология питания	70				1			8	6	2	0							6	2	0				
9	Организация хранения и контроль запасов и сырья	99			1				6	4	2	0				4	2	0							
10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	84					1		6	2	4	0							2	4	0				
11	Метрология и стандартизация	48			1				6	4	2	0	4	0	0	0	2	0							
12	Правовые основы профессиональной деятельности	48					1		6	4	2	0	2	0	0				2	2	0				
13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54					1		6	4	2	0	4	0	0	0	2	0							
14	Охрана труда	48			1				6	4	2	0	2	0	0	2	2	0							
15	Товароведение продовольственных товаров	103		1					16	10	6	0	4	0	0				6	6	0		1		30.04.2021
16	Введение в технологию продукции общественного питания	39					1		4	4	0	0	2	0	0	2	0	0							
17	Безопасность жизнедеятельности	102	1						4	4	0	0				4	0	0							

18	ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	174		1					38	24	14	0	14	0	0	10	14	0						
	МДК 1.1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	174							38	24	14	0	14	0	0	10	14	0						
11	ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	83			1				12	8	4	0				2	0	0	6	4	0			
	МДК 2.1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	83							12	8	4	0				2	0	0	6	4	0			
ИТОГО		1678	3	2	4	5	3	2	160	102	58	0	38	0	0	34	38	0	30	20	0	1	1	

	Консультации	у	з	в
1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, экзамен		2	
2	Химия		2	
3	Безопасность жизнедеятельности, экзамен		2	
4	ПМ. 01, экзамен			2
5	Товароведение продовольственных товаров, экзамен			2
6				
7				
8				
9	УП ПМ.01			
10	Организация самост. работы	2		
ИТОГО		2	6	4
Отчет по УП ПМ.01		17.03.2021г.		
Отчет по ПП ПМ.01		24.03.2021г.		

Установочная сессия (5 дней)-5р.	23.11.2020-27.11.2020	УП ПМ.01, 4 недели	15.02.2021-14.03.2021
Зимняя сессия (15 дней)-13 р.	25.01.2021-08.02.2021	ПП ПМ.01, 1 неделя	15.03.2021-21.03.2021
Весенняя сессия (10 дней)-9 р.	11.05.2021-20.05.2021		

Зав. заочным отделением



Н.В.Бакуменко