

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ «ЛИК»

О.В. Назаренко

2017г.



ГРАФИК

сессий 2017-2018 уч. года

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

форма обучения: заочная курс 3

1 семестр – с 09.10.2017 по 29.10.2017					2 семестр – с 12.03.2018 по 01.04.2018					
№	дисциплина, МДК	вид и кол-во работ	кол-во ауд. часов	аттестация	№	дисциплина, МДК	кол-во ауд. часов	вид и кол-во работ	Курсовой проект	аттестация
1.	Правовые основы профессиональной деятельности	контрольная работа №1	14	дифф. зачет	1.	Иностранный язык	20	контрольная работа №1		дифф. зачет
2.	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	контрольная работа №1	50	экзамен	2.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	56	контрольная работа №2	Защита курсового проекта	экзамен
3.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	контрольная работа №1	16	зачет	3.	Физическая культура	4	контрольная работа №3		Дифф.зачет
ВСЕГО			80				80			

Сроки прохождения практики

02.04.2018г. по 27.05 2018

Учебная практика:

ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 72 часа

ПМ 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 72 часа

Производственная практика(по профилю специальности) :

ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 72 часа

ПМ 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 72 часа