

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ МОГИЛЕВСКОГО ОБЛИСПОЛКОМА
 Учреждение образования
 «Могилевский государственный технологический колледж»



В.М. Страхолет

УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
УЧАЩЕГОСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
 на 2023 / 2024 учебный год

(фамилия, имя, отчество)

Специальность 2 – 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям) 2 курса, 2уППз группы

Шифр учащегося

| Дисциплина учебного плана | Количество | | | | | | Срок выполнения контрольных работ (месяц) | | | | | Сроки проведения лабораторно-экзаменационной сессии | Форма контроля результатов учебной деятельности | | | | | |
|--|-------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------|---|----------|------------|----------|----------|---|---|----------|----------|----|----|---|
| | часов | | | | | | I семестр | | II семестр | | | | | | | | | |
| | на установочные занятия | на обзорные занятия | на лабораторные занятия | на практические занятия | на курсовое проектирование | домашних контрольных работ | 09 | 10 | 11 | 12 | 01 | | | 02 | 03 | 04 | 05 | |
| 1. Основы права | 2 | 4 | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | ОКР |
| 2. Охрана труда | 2 | 8 | | 2 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | Э |
| 3. Экономика и менеджмент в общественном питании | 2 | 10 | | 4 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | Э |
| 4. Физиология питания | 2 | 4 | | 2 | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | ОКР |
| 5. Технология приготовления пищи | 2 | 6 | 8 | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | Э |
| 6. Организация производства и обслуживание на торговых объектах ОП | 2 | 8 | | 6 | 20 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | КПЭ |
| 7. Основы маркетинга | 2 | 8 | | 2 | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | ОКР |
| 8. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания | 2 | 6 | 12 | | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | ОКР |
| 9. Основы правового регулирования на торговых объектах общественного питания | 2 | 6 | | 2 | | 1 | | | | | | | 1 | | | | | ОКР |
| 10. Информационные технологии | | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | ОКР |
| 11. Технология приготовления блюд белорусской кухни | 2 | 4 | 10 | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | Э |
| ИТОГО: | 20 | 67 | 30 | 24 | 20 | 10 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | | | КП - 1 Э - 4 ОКР - 6 |

Установочные занятия

Заведующий отделением

30.08.2023

(подпись)

01.09.2023

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО

Настоящим уведомляю, что учебный график согласован с учебной группой и утвержден. Контрольные работы выполняются в соответствии с графиком. Контрольные работы выполняются в соответствии с графиком. Контрольные работы выполняются в соответствии с графиком.