

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Яшкинский техникум технологий и механизации»

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2021

№01-зу

пгт. Яшкино

**Об утверждении учебного графика заочной формы обучения  
на 2021-2022 учебный год**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ГПОУ ЯТТиМ в целях организации учебного процесса заочной формы обучения на основании решения педагогического совета (протокол №1 от 31.08.2021)

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить на 2021-2022 учебный год учебный график, сроки проведения учебных и производственных практик, сроки предоставления домашних контрольных работ для студентов заочной формы обучения (приложение 1).
2. Утвердить календарный учебный график заочной формы обучения согласно приложения 2 к настоящему приказу.
3. Назначить ответственным за организацию обучения в заочной форме Жмарева Олега Валерьевича, преподавателя.
3. Жмареву О.В. выдавать студентам заочной формы обучения справки-вызовы для участия в лабораторно-экзаменационных сессиях в соответствии с утвержденным графиком.
4. Контроль за функционированием заочного обучения возложить на Фадееву Е.В., заместителя директора по УПР.
4. Довести до сведения всех участников образовательного процесса утверждённый график лабораторно-экзаменационных сессий, организовать его размещение на сайте техникума.
5. Контроль выполнения приказа возложить на Фадееву Е.В.

Директор ГПОУ ЯТТиМ \_\_\_\_\_

А.П. Черныш

Учебный график на 2021 – 2022 учебный год  
 группы №-182 специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
 4 курса заочной формы обучения

Наименование учебного предмета	ФИО преподавателя	Количество часов	Консультации	Дом.кр.	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект	Лабораторно - экзаменационная сессия											
								04.10.2021-24.10.2021						17.01.2022-06.02.2022					
								Кол-во часов	Конс.	Дом.кр	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект	Кол-во часов	Конс.	Дом.кр	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Ледовских Л. А.	10	4	+	-	+	-	2	2	-	-	-	-	8	2	+	-	+	-
ОГСЭ.04 Физическая культура	Романович Д.В.	4	4	-	-	+	-	2	2	-	-	-	-	2	2	-	-	+	-
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	Гончарова Л. П.	70	4	-	-	-	+	70	4	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
ПП.03.01 Производство кондитерских изделий	Фадеева Е.В.	108	4	+	-	+	-	108	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	Гончарова Л. П. Фадеева Е.В.	Экзамен квалификационный						Экзамен квалификационный						-	-	-	-	-	-
МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	Гончарова Л. П.	30	8	+	-	+	-	2	4	-	-	-	-	28	4	+	-	+	-
УП.04.01 Производство макаронных изделий	Фадеева Е.В.	72	4	-	-	+	-	72	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
ПМ.04 Производство макаронных изделий	Гончарова Л. П. Фадеева Е.В.	Экзамен квалификационный						-	-	-	-	-	-	Экзамен квалификационный					
МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	Гончарова Л. П.	23	4	-	+	-	-	2	4	-	-	-	-	21	-	-	+	-	-
УП.05.01 Организация работы структурного подразделения	Фадеева Е.В.	72	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	72	4	-	-	+	-
ПП.05.01 Организация работы структурного подразделения	Фадеева Е.В.	36	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	36	4	-	-	+	-
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	Гончарова Л. П. Фадеева Е.В.	Экзамен квалификационный						-	-	-	-	-	-	Экзамен квалификационный					
МДК.06.01 Теоретическая подготовка Кондитеров	Головченко М.Н.	23	8	-	-	+	-	2	4	-	-	-	-	21	4	-	-	+	-

УП.06.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Головченко М.Н.	72	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	72	4	-	-	+	-	
ПП.06.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Головченко М.Н.	36	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	36	4	-	-	+	-	
ПМ.06 Выполнение работ по профессии Кондитер	Гончарова Л. П. Головченко М.Н.	Экзамен квалификационный							-	-	-	-	-	Экзамен квалификационный						
Преддипломная практика	Фадеева Е.В.	144	4	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	144	4	-	-	+	-	
Подготовка выпускной квалификационной работы	Гончарова Л. П. Фадеева Е.В.	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144	-	-	-	-	-	
Защита выпускной квалификационной работы	Гончарова Л. П. Фадеева Е.В.	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	
		<b>160</b>	<b>60</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>80</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	

Сроки предоставления домашних контрольных работ на 2021 – 2022 учебный год студентами группы №-182 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 4 курса заочной формы обучения

№	Наименование дисциплины	Ф.И.О. преподавателя	Сроки предоставления контрольных работ
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Ледовских Л.А.	20.09.2021
2	МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	Гончарова Л. П.	20.12.2021

Сроки проведения учебных и производственных практик на 2021 – 2022 учебный год в группе №-182 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 4 курса заочной формы обучения

Группа	Наименование, количество часов	Сроки проведения	Защита отчетов по практике
группа №182	ПП.03.01 Производство кондитерских изделий, 108 часов	25.11.2020-13.11.2021	20.11.2021
	УП.04.01 Производство кондитерских изделий, 72 часа	15.11.2021-27.11.2021	04.12.2021
	УП.05.01 Организация работы структурного	07.02.2022-19.02.2022	26.02.2022

	подразделения, 72 часа		
	ПП.05.01 Организация работы структурного подразделения, 36 часов	21.02.2022-26.02.2022	05.03.2022
	УП.06.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, 72 часа	28.02.2022-12.03.2022	19.03.2022
	ПП.06.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, 36 часов	14.03.2022-19.03.2022	26.03.2022
	Преддипломная практика, 144 часа	22.04.2022-19.05.2022	30.05.2022

Учебный график на 2021 – 2022 учебный год  
 группы №-192 специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
 3 курса заочной формы обучения

Наименование учебного предмета	ФИО преподавателя	Количество часов ауд.	Консультации	Дом.кр.	Экзамен	Диф. зачет/зачет	Курсовой проект	Лабораторно - экзаменационная сессия											
								01.11.2021-21.11.2021						07.02.2022-26.02.2022					
								Кол-во часов, ауд	Конс.	Дом.кр	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект	Кол-во часов, ауд	Конс.	Дом.кр	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Ледовских Л. А.	10	4	-	-	+	-	4	2	-	-	-	-	6	2	-	-	+	-
ОГСЭ.04 Физическая культура	Романович Д.В.	4	4	+	-	+	-	2	2	-	-	-	-	2	2	+	-	+	-
ОП.05 Автоматизация технологических процессов	Жмарев О.В.	16	4	+	-	+	-	4	2	-	-	-	-	12	2	+	-	+	-
ОП.07 Метрология и стандартизация	Гончарова Л. П.	10	4	+	-	+	-	10	4	+	-	+	-	0	-	-	-	-	-
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	Израелян О.А.	12	4	+	-	+	-	12	4	+	-	+	-	0	-	-	-	-	-
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Шамонина О.С.	12	4	+	-	+	-	12	4	+	-	+	-	0	-	-	-	-	-
ОП.10 Охрана труда	Жмарев О.В.	16	4	+	-	+	-	4	2	-	-	-	-	12	2	+	-	+	-
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Гончарова Л. П. Фадеева Е.В.	-	Экзамен квалификационный					Экзамен квалификационный						-	-	-	-	-	-
МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Гончарова Л. П.	36	14	+	-	+	-	16	4	-	-	-	-	20	10	+	-	+	-
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	Гончарова Л. П.	44	14	-	-	-	-	16	4	-	-	-	-	28	10	-	-	-	-
УП.03.01 Производство кондитерских изделий	Фадеева Е.В.	108	2	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	108	2	-	-	+	-
		<b>160</b>	<b>60</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>

Сроки предоставления домашних контрольных работ на 2021 – 2022 учебный год студентами группы №-192 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 3 курса заочной формы обучения

№	Наименование дисциплины	Ф.И.О. преподавателя	Сроки предоставления контрольных работ
1	ОП.05 Автоматизация технологических процессов	Жмарев О.В.	24.01.2022
2	ОП.07 Метрология и стандартизация	Гончарова Л. П.	18.10.2021
3	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	Израелян О.А.	18.10.2021
4	ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Шамонина О.С.	18.10.2021
5	ОП.10 Охрана труда	Жмарев О.В.	24.01.2022
6	МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Гончарова Л. П.	24.01.2022
7	ОГСЭ.04 Физическая культура	Романович Д.В.	24.01.2022

Сроки проведения учебной и производственной практик на 2021 – 2022 учебный год в группе №-192 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 3 курса заочной формы обучения

Группа	Наименование, количество часов	Сроки проведения	Защита отчетов по практике
группа №182	УП.03.01 Производство кондитерских изделий, 108 часов	с 28.02.2022 по 19.03.2022	26.03.2022

Учебный график на 2021 – 2022 учебный год  
группы №-3-21 специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
1 курса заочной формы обучения

Наименование учебного предмета	ФИО преподавателя	Количество ауд. часов	Консультации	Дом.кр.	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект	Лабораторно - экзаменационная сессия											
								22.11.2021-05.12.2021						07.03.2022-26.03.2022					
								Кол-во часов	Конс.	Дом.кр	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект	Кол-во ауд. часов	Конс.	Дом.кр	Экзамен	Диф.зачет/зачет	Курсовой проект
ОГСЭ.02 История	Израелян О.А.	4	2	1	-	1	-	2	-	-	-	-	-	2	2	1	-	+	-
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Ледовских Л. А.	6	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	4	-	-	-	+	-
ОГСЭ.07 Физическая культура	Романович Д.В.	4	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	+	-
ЕН.01 Математика	Федосеева Е.В.	12	2	1	-	1	-	6	-	-	-	-	-	6	2	1	-	+	-
ЕН.03 Химия	Петрученко А.И.	22	4	1	-	1	-	10	-	-	-	-	-	12	4	1	-	+	-
ОП.01 Инженерная графика	Шрейдер Н.В.	20	4	1	-	1	-	12	-	-	-	-	-	8	4	1	-	+	-
ОП.02 Техническая механика	Эллерт Н.В.	14	2	1	-	1	-	8	-	-	-	-	-	6	2	1	-	+	-
ОП.03 Электротехника и электронная техника	Жмарев О.В.	18	2	1	-	1	-	10	-	-	-	-	-	8	2	1	-	+	-
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Гончарова Л. П.	24	4	1	1	-	-	12	-	-	-	-	-	12	4	1	+	-	-
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья.	Гончарова Л. П.	36	4	1	-	1	-	16	-	-	-	-	-	20	4	1	-	+	-
УП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Фадеева Е.В.	72	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	+	-
ПП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Фадеева Е.В.	108	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	+	-
		<b>160</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>0</b>

Сроки предоставления домашних контрольных работ на 2021 – 2022 учебный год студентами  
группы №- 3-21 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
1 курса заочной формы обучения

№	Наименование дисциплины	Ф.И.О. преподавателя	Сроки предоставления контрольных работ
1	ОГСЭ.02 История	Израелян О.А.	21.02.2022
2	ЕН.01 Математика	Федосеева Е.В.	21.02.2022
3	ЕН.03 Химия	Петрученко А.И.	21.02.2022
4	ОП.01 Инженерная графика	Шрейдер Н.В.	21.02.2022
5	ОП.02 Техническая механика	Эллерт Н.В.	21.02.2022
6	ОП.03 Электротехника и электронная техника	Жмарев О.В.	21.02.2022
7	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Гончарова Л. П.	21.02.2022
8	МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья.	Гончарова Л. П.	21.02.2022

Сроки проведения учебной и производственной практик на 2021 – 2022 учебный год в  
группе №-202 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
1 курса заочной формы обучения

Группа	Наименование, количество часов	Сроки проведения	Защита отчетов по практике
группа № 3-21	УП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, 72 часа	с 28.03.2022 по 09.04.2022	16.04.2022
	ПП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, 108 часов	с 18.04.2022 по 07.05.2022	14.05.2021



## Календарный учебный график групп заочного обучения

сроки Группа	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август																			
	30.08-04.09	06.09-11.09	13.09-18.09	20.09-25.09	27.09-02.10	04.10-09.10	11.10-16.10	18.10-23.10	25.10-30.10	01.11-06.11	08.11-13.11	15.11-20.11	22.11-27.11	29.11-04.12	06.12-11.12	13.12-18.12	20.12-25.12	27.12-01.01	03.01-08.01	10.01-15.01	17.01-22.01	24.01-29.01	31.01-05.02	07.02-12.02	14.02-19.02	21.02-26.02	28.02-05.03	07.03-12.03	14.03-19.03	21.03-26.03	28.03-02.04	04.04-09.04	11.04-16.04	18.04-23.04	25.04-30.05	02.05-07.05	09.05-14.05	16.05-21.05	23.05-28.06	30.06-04.06	06.06-11.06	13.06-18.06	20.06-25.06	27.06-02.07	04.07-09.07	11.07-16.07	18.07-23.07	25.07-30.07	01.08-06.08	08.08-13.08	15.08-20.08	22.08-27.08												
182						ЛЭС	ЛЭС	ЛЭС										К	К			ЛЭС	ЛЭС	ЛЭС													ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
192										ЛЭС	ЛЭС	ЛЭС						К	К							ЛЭС	ЛЭС	ЛЭС																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3-21												ЛЭС	ЛЭС					К	К											ЛЭС	ЛЭС			УП.01.01	УП.01.01	ПП.01.01	ПП.01.01	ПП.01.01												К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			

- ЛЭС - лабораторно-экзаменационная сессия
- У - учебная практика
- П - производственная практика
- самостоятельное изучение учебного материала
- ПДП - преддипломная практика
- ГИА - подготовка и защита выпускной квалификационной работы