

Учебный график на 2023 – 2024 учебный год
 группы 3-22 специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 2 курса заочной формы обучения

Наименование учебного предмета	ФИО преподавателя	Количество часов	Консультации	Дом.кр.	Экзамен	Диф. зачет/зачет	Курсовой проект	Лабораторно - экзаменационная сессия											
								23.10.2023-11.11.2023						26.02.2024-16.03.2024					
								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.01 Основы философии	Александрова С.В.	10	2	1	-	1	-	2	-	-	-	-	-	8	2	1	-	1	-
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Хваткова И.Н.	10	2	-	-	1	-	4	2	-	-	-	-	6	-	-	-	1	-
ОГСЭ.04 Физическая культура	Романович Д.В.	4	2	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	2	2	-	-	1	-
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Петрученко А.И.	12	2	1	-	1	-	12	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Поклад О.А.	10	2	1	-	1	-	10	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
ОП.07 Метрология и стандартизация	Гончарова Л.П.	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	Пупулова С.В.	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Душинский А.В.	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	Жмарев О.В.	8	4	1	-	1	-	2	2	-	-	-	-	6	2	1	-	1	-
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Гончарова Л.П., Кочешева Д.В.	Экзамен квалификационный						Экзамен квалификационный						-	-	-	-	-	-
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Гончарова Л. П.	100	8	-	-	1	1	48	4	-	-	-	-	52	4	-	-	-	1
УП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Кочешева Д.В.	72	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	72	2	-	-	1	-
ПП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Кочешева Д.В.	144	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	144	2	-	-	1	-
		160	32	4	1	9	1	80	12	2	1	2	0	80	20	2	0	6	1

Сроки предоставления домашних контрольных работ на 2023 – 2024 учебный год студентами
группы 3-22 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2 курса заочной формы обучения

№	Наименование дисциплины	Ф.И.О. преподавателя	Сроки предоставления контрольных работ
1	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Петрученко А.И.	10.10.2023
3	ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Поклад О.А.	10.10.2023
2	ОГСЭ.01 Основы философии	Александрова С.В.	23.01.2024
4	ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	Жмарев О.В.	23.01.2024

Сроки проведения учебной и производственной практик на 2023 – 2024 учебный год в
группе 3-22 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2 курса заочной формы обучения

Группа	Наименование, количество часов	Сроки проведения	Защита отчетов по практике
группа № 3-22	УП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, 72 часа	с 18.03.2024 по 30.03.2024	10.04.2024
	ПП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, 144 часа,	с 01.04.2024 по 27.04.2024	15.05.2024