Министерство образования Республики Беларусь

Филиал «Молодечненский государственный политехнический колледж

учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования»

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала МГПК УО РИПО

\_\_\_\_\_­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н.Клокель

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г

**УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

**УЧАЩЕГОСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ**

**На 2018 /2019 уч. год**

**2** курса**, 103 –ХК** учебной группы

Специальность 2-49 01 31 « Технология пищевых производств»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учебной дисциплины | Количество | Срок выполнения домашних контрольных работ, месяц | Сроки проведения установочной, лабораторно-экзаменационной сессий, | Форма контроля результатов учебной деятельности |
|  учебных часов | Домашних контрольных работ | 09 | 10 | 11 | 12 | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |
| На обзорные занятия | На лабора-торные занятия (работы) | На практи - ческие занятия (работы) | На курсовое проектиро-вание |
| Оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств |  2уст.+ 4  |  |  6  |  |   - |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  **С 12.11.2018г.**  **по 01.12.218г.** |   - |
| Микробиология продукции пищевых производств |  2уст.+ 4  |  2 |  |  | 1 |  №1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  Э |
| Стандартизация и контроль качества продукции пищевых производств |  2уст.+6 |  10 |  |  | 1 |  |  №1 |  |  |  |  |  |  |  |  Э |
| Охрана труда |  2уст.+6 |  |  4 |  | 1 |  №1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  Э |
| Технология хлебопекарного и макаронного производств  |  2уст.+8  |  |  10  |  18 | 1 |  |  №1 |  |  |  |  |  |  |  |   - |
| Оборудование пищевых производств |  2уст.+6 |  |  4 |  |  1 |  |  №1 |  |  |  |  |  |  |  |  Э |
| Основы права | 2уст.(1ЛЭС)+2 |  |  4 |  |  1 |  |  |  |  | №1 |  |  |  |  | **С 15 .04 .2019г.** **по 24. 04. 2019г.** |   ОКР |
| Психология и этика деловых отношений | 2уст.(1ЛЭС)+4 |  |   2 |  |  1 |  |  |  |  №1 |  |  |  |  |  |   ОКР |
| Упаковка продукции пищевых производств | 2уст.(1ЛЭС)+4 |  |  2 |  |  1 |  |  |  |  | №1 |  |  |  |  |   ОКР |
| Информационные технологии | 2уст.(1ЛЭС)+2 |  |   4 |  |  1 |  |  |  |  |  | №1 |  |  |  |   ОКР |
| Технология хлебопекарного и макаронного производств |  |  |  | 2 | К\пр |  |  |  |  |  |  | К\пр |  |  |  Э |
| Оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств |   10 |  | 2 |  |  1 |  |  |  |  |  | №1 |  |  |  |   Э |
| Белорусский язык (профессиональная лексика) |  2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   ОКР |

 Заведующий отделением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Халецкая

П р и м е ч а н и е. Для успешного выполнения учебного графика рекомендуется в процессе самостоятельной работы соблюдать последовательность изучения учебных дисциплин. Контрольные работы должны быть высланы в учреждение образования в соответствии с календарным графиком.

 К экзамену по учебной дисциплине допускаются учащиеся, получившие по результатам выполнения курсового проекта (работы) отметку не ниже чем 4 (четыре) балла и зачет по результатам выполнения домашних контрольных работ, лабораторных и практических работ. Правом на социальный (оплачиваемый) отпуск пользуется учащийся, который не имеет академической задолженности и выполняет календарный график написания контрольных работ.

ОКР- обязательная контрольная работа

к/пр,к/р- курсовой проект (работа)

э- экзамен