|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПредставитель работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ф.И.О./ | УТВЕРЖДАЮЗам.директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Бубич Ф.В./ |

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ОБУЧЕНИЯ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО обучающегося

НА 3 СЕМЕСТР

 2015-2016 учебный год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код****дисциплины** | **Наименование дисциплины** | **Всего уч.часов в 3 семестре** | **Разделы** | **Число учебных часов в колледже** | **Число учебных часов на предприятии** | **Форма контроля** | **Отметка преподавателя** | **Итоговый контроль,****дата** | **ФИО преподавателя** | **Подпись** |
| ОГСЭ.02 | История | 33 |  | 33 |  | тест |  |  | Головня Ю.Г. |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 22 |  | 22 |  | тест |  |  | Коннова О.А. |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 22 |  | 22 |  |  |  |  | Бакке А.В. |  |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | 22 |  | 22 |  | тест |  |  | Зубарева И.Е |  |
| ЕН.01 | Математика |  |  | 44 |  | тест |  |  | Урусова Н.А. |  |
| ЕН.03 | Химия |  |  | 22 |  | тест |  |  | Назарова Т.А. |  |
| ОП.01 | Микробиология , санитария и гигиена в пищевом производстве | 33 | Раздел 1Микробиология | 11 |  | тест |  | Д/З25.12. | Осипова Е.А..Наставник на производстве |  |
|  Раздел 2 Гигиена и санитария предприятий общественного питания | 20 | 2 | реферат |  |
| ОП.02 | Физиология питания | 33 | Раздел 1 Основы безопасности питания | 18 |  | тест |  | Д/З | Кришталь Ю.В. |  |
| Раздел 2Лечебное и лечебно-профилактическое питание | 15 |  | тест |  |  |
| ОП.03 | Организация хранении и контроль запасов сырья | 22 | Раздел 1.Основы товароведения продовольственных товаров | 14 |  | контрольная работа |  |  | Симакова Е.О. |  |
| Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства | 8 |  | тест |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 22 | Раздел 1.Правовые и организационные основы охраны труда | 12 |  | тест |  |  | Иванов П.Л.  |  |
| Тема 1.2Организация работ по охране труда на предприятии |  | 10 | тест |  |  | Наставник на производстве |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 22 | Раздел 1Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 22 |  | тест |  |  | Стрепетова Е.А. |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 99 | Раздел 1Технологические процессы приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | 40 | 30 |  |  |  | Червочкина Е.С.Наставник на производстве |  |
| Раздел 2Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 9 | 20 |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика  | 216 | Согласно рабочей программе учебной практики |  | 216 |  |  | Экзамен (промежуточный) на предприятии | Иркабаева Д.М.Наставник на производстве |  |
| ВСЕГО |  | **334** | **278** |  |  |  |  |  |

ОЗНАКОМЛЕН (А) :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ф.И..О./

подпись обучающегося