

СОГЛАСОВАНО
на заседании цикловой комиссии
председатель

_____ И.Г.Никонова
протокол № _____ от « _____ » _____ 2023г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор Гомельского государственного
колледжа кулинарии

_____ В.В.Шепелевич
« _____ » _____ 2023г.

**План образовательного процесса на 2023-2024 учебный год
в гр. 49,50 курс: 3 (третий)**

специальность: 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания»

квалификация специалиста: техник-технолог срок обучения: 2 года 8 месяцев форма обучения: заочная

зимняя сессия (5 СЕМЕСТР): с 13 ноября 2023 года по 25 ноября 2023 года (12 дней)

№	Наименование предмета	Кол-во часов			Форма контроля		Консультации к 6 семестру	Преподаватель
		всего к изучению по уч. плану на з/ф (д/ф)	в том числе на сессии		Межсессионный	Сессионный		
			обзорные	ЛПЗ				
1.	Оборудование СООП	8 (40)	4	4	ДК/р	ОКР		Никонова И.Г.
2.	Технология продукции мировой кухни <i>всего 44 (16/12/16 курс)</i>	12 (140)	12	-		-		49 Даниленко Н.П./ШГД 50 СальниковаЕ.В./ДНП
3.	Курсовая работа	16 (16)	16	-	Выдача и утверждение тематики заданий, графиков приема курсовых работ			Курсовая работа: ½ 49,50 ДаниленкоН.П. ½ 49,50 СальниковаЕ.В.
4.	Бух.учёт и ценообразование в ОП <i>всего 12 (8/4)</i>	12 (54)	8	4	ДК/р	ЭКЗ		Никонова О.В.
5.	Стандартизация и контроль качества пищ пр. <i>всего 18 (6/12)</i>	8 (70)	4	4	-	-		50 Демидова М.Н./ДНП 49 Даниленко Н.П./ДМН
6.	Ин. язык <i>всего 12 (-/6) (профессиональная лексика)</i>	6 (30)	-	6	ДК/р	ЭКЗ		Ляховец О.Н.
7.	Организация пр-ва и обл-ия на СООП <i>всего 12 (8/4)</i>	12 (58)	8	4	ДК/р	ОКР		Збирамирская С.В.
8.	Физиология питания	4 (20)	2	2	ДК/р	ОКР		Демидова М.Н.
	ИТОГО	78	54	24	5 ДК/р	2 ЭКЗ/ 3 ОКР	2	
	<i>Технология приготовления блюд диетического питания</i>						2	<i>50гр Голубева СА/ЗСВ 49грЗбирамирскаяСВ/ГСА</i>

ДК/р – домашняя контрольная работа; ОКР- обязательная контрольная работа; ЭКЗ- экзамен

зимняя сессия (6 СЕМЕСТР): с 05 февраля 2024 года по 14 февраля 2024года (9 дней)

№	Наименование предмета	Кол-во часов			Форма контроля		Консультации	Преподаватель
		всего к изучению по уч. плану на з/ф(д/ф)	в том числе на сессии		Межсессионный	сессионный		
			обзорные	ЛПЗ				
1.	Технология приготовления блюд диетического питания	16 (74)	8	8	ДК/р	ЭКЗ		50гр Голубева СА/ЗСВ 49грЗбирамирскаяСВ/ГСА
2.	Технология продукции мировой кухни <i>изучено 28(12/-/16курсе) Всего 44 (16/12/16 курс)</i> Курсовая работа	16(140)	4	12	ДК/р	ЭКЗ		50 Даниленко Н.П./ШГД 49 СальниковаЕ.В./ДНП
					Прием курсовых работ согласно утв.графика до начала 6 семестра			Курсовая работа: ½ 49,50 ДаниленкоН.П. ½ 49,50 СальниковаЕ.В.
3.	Стандартизация и контроль качества пищ пр. <i>всего 18 (6/12) изучено 8(4/4)</i>	10 (70)	2	8	ДК/р	ЭКЗ		50 Демидова М.Н./ДНП 49 Даниленко Н.П./ДМН
	ИТОГО	42	14	28	3 ДК/р	3 ЭКЗ	2	
	<i>Выдача и утверждение заданий по преддипломной практике</i>	4нед./ 20дн.					2	49,50 БубноваТ.И.,ЖогГ.В.

Преддипломная практика: с 01 марта 2024 года по 29марта 2024 года

Защита отчётов по преддипломной практике: с 8 апреля 2024 года по 12 апреля 2024 года

Государственный экзамен: с 17 апреля 2024 года по 30 апреля 2024года; Выпуск 30 апреля 2024года.

Зам.директора по УПР: _____/Т.И. Бубнова/