ГПОАУ ЯО Угличский аграрно-политехнический колледж

***КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК***

**На 2024-2025**учебный год студента-заочника **3**  курса специальности 19.02.07 **«Технология молока и молочных продуктов»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шифр № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование учебных дисциплин** | **Ф.И.О. Преподавателя** | **Всего контроль****ных работ** | **Сроки предоставления контрольных работ и их номер** | **Сессия**  |
| **X** | **XI** | **XII** | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **№контр. работ** | **экзамен** | **Деффир. зачет** | **зачет** |
| 1 | Физическая культура  | Ладыгин В.В. | **1** |  | х |  |  |   |  |  |  | **3** |  |  х |  |
| 2 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |  Горбушина О.Ю. | **2** | х | х |  |  |  |  |  |  | **1,2** |  | х |  |
| 3 | Информационные технологии в профессиональной деятельности **(дистан.обуч.)**  | Синицына Т.Г. | **1** | х |  |  |  |  |  |  |  | **2** | х |  |  |
| **ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких пастообразных, продуктов детского питания экзамен по модулю х** |
| 4 | МДК 02.01Производство цельномолочных продуктов, жидких пастообразных, продуктов детского питания  | Ладыгина А.В. | **1** |  |  |   | х |  |  |  |  | **1** |  | х |  |
|  | Учебная практика УП.02  | Ладыгина А.В. | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  |  | х |
|  | Производственная практика ПП.02  | Ладыгина А.В. | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |  | х |  |
| **ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты 2 сессия экзамен по модулю х**  |
| 5 | МДК 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты  | Ладыгина А.В. | **1** |  |  |  | х |  |  |  |  | **1** |  | х |  |
|  | Учебная практика УП.03 |  Ладыгина А.В. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |
|  | Производственная практика ПП.03 |  Ладыгина А.В. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |
| **ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки** |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки | Ладыгина А.В**.** | **1** |  |  |  | **х** |  |  |  |  | **1** | х |  |  |
|  | **Всего** |  | **7** | 2 | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 4 | 7 | 1 |

Каждый студент должен работать систематически, придерживаясь настоящего графика. Контрольная работа должна быть выполнена в строгом соответствии с вашим вариантом. На обложке тетради указывайте дисциплину, № контрольной работы, № варианта, специальность, фамилию, имя, отчество (полностью), № шифра, Ваш почтовый адрес с указанием почтового индекса. После проверки контрольные работы возвращаются Вам и предъявляются Вами преподавателю во время сдачи экзамена. О времени проведения лабораторно-экзаменационной сессии Вам будет сообщено дополнительно, не позднее, чем за месяц до начала сессии. Вызов-справка о предоставлении Вам дополнительного оплачиваемого отпуска на период лабораторно-экзаменационной сессии будет выдана, если до начала сессии Вы выполните все домашние контрольные работы, причем, 75% их должно быть зачтено и 25% могут находиться на проверке. Студенты, не выполнившие к началу сессии домашние контрольные работы, а также имеющие академическую задолженность за прошлый учебный год имеют право участвовать в сессии, взяв отпуск за свой счет. При выезде на сессию иметь при себе все контрольные работы для предъявления преподавателям на экзамене и методические указания и задания за прошедший учебный год для сдачи в колледже. **Заведующий отделением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.К. Петухова**