

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

на 2020-2021 учебный год направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
Направленность (профиль)"Технология продуктов общественного питания"
Программа подготовки - бакалавриат
Форма обучения - заочная

Курс	Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь							Январь							Февраль							Март							Апрель							Май							Июнь							Июль							Август						
	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																
1	Пн.	*																*								* Э																																																										
	Вт.																		*								* Э																																																									
	Ср.										*								*								Э																																																									
	Чт.																		*								Э																																																									
	Пт.																	*	*								Э																																																									
	Сб.	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В																												
	2	Пн.	*	=	=	=	=	=	=	=									*								*																																																									
Вт.																			*							*																																																										
Ср.											*								*								Э																																																									
Чт.																			*								Э																																																									
Пт.																		*	*								Э																																																									
Сб.		В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В																												
3		Пн.	*																*	П	П	П	П	К	К	К	К	*									*	*																																														
	Вт.																		*	П	П	П	П	К	К	*	К	К																																																								
	Ср.										*								*	П	П	П	П	К	К	К	К																																																									
	Чт.																		*	П	П	П	П	К	К	К	К																																																									
	Пт.																	*	*	П	П	П	П	К	К	К	К																																																									
	Сб.	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В																													
	4	Пн.	*	=	=	=	=	=	=	=									*								*																																																									
Вт.																			*							*																																																										
Ср.											*								*																																																																	
Чт.																			*																																																																	
Пт.																		*	*																																																																	
Сб.		В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В																														
5		Пн.	*						Э		Э				П	П	П	П	П	*	К	К					=	*	=	=	=	=	=	=																																																		
	Вт.								Э					П	П	П	П	П	К	*	К	К				*	=	=	=	=	=	=	=	=	=																																																	
	Ср.								Э		Э	*		П	П	П	П	П	К	*	К	К					=	=	=	=	=	=	=	=	=																																																	
	Чт.								Э					П	П	П	П	П	К	*	К						=	=	=	=	=	=	=	=	=																																																	
	Пт.								Э					П	П	П	П	П	*	*	К						=	=	=	=	=	=	=	=	=																																																	
	Сб.	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В	В																														

Теоретическое обучение Экзаменационная сессия У Учебная практика П Производственная практика
К Каникулы Д Выпускная квалификационная работа *

