



Календарный учебный график

Год приёма 2020

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заочная форма обучения

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31						
Нед	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						
I	=	=	=	=	=	=	=	=	*	*			Э	Э	Э				*	К						*		*						*		*																						
II	К	К									*		Э	Э	Э				*	К						*		*						*	*			Э	Э	Э	У	*	У								К	К	К	К	К	К	К	К
III	К	К	К						Э	Э	Э	Э	Э						*	К						Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э			*	*							К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV	К	К	К	К		Э	Э	Э									*		*	К	К	К	К	К	К	*		*						*	*		Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К					
V						Э	Э	Э	*	*						Н	Н		*	Пд	Пд			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

теоретическое обучение

производственная практика

нерабочие праздничные дни

сессия

научно-исследовательская работа

защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

учебная практика

преддипломная практика

каникулы

неиспользованные недели