	УТВЕРЖДАЮ
Ди	ректор ОБПОУ «КГТТС»
	2025 г.
	Е.Н.Брежнев

ГРАФИК

учебного процесса 3 курса ЗАОЧНОЙ формы обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2025-2026 учебный год

\					на 2	025-2026	учебный год											
	OVERNO DOVERNO VIC					Семестр № 5						Семестр № 6						
№ Наименование дисциплин, профессиональных п/п модулей, МДК, практик		аудит. занятий на			13.10.2025 -		Hamaaaayay		02.02.2026 - 13.		.02.2026				13.04.2026 - 18.04.2026			
		в том числе		23.10.2025		межсессион. период		экзаменационная сессия		установочная сессия		межсессион. период		экзаменационная сессия				
		ПА	лекц./ конс.	практ.	лекц./ конс.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет	лекц./ конс.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет	лекц.	
1. ОГСЭ.04 Физическая культура	2	-	2/0		2					13.02.26						18.04.26		
2. ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	22	4	6/2	10	4	6					4//2	4	16.03.26		14.04.26			
3. ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	32	4	9/1	18	4	10	20.12.25				5/1	8			17.04.26			
4. ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	10		2/0	8							2/0	8	17.03.26	4				
5. ОП.13 Кухни народов мира	22	2	7/1	12	6	4					3/1	8	18.03.26			13.04.26		
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4							07.02.20 25 Э(к)									
6. МДК.02.03 Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	36	2	18/2	14	18/2	14	20.12.25			06.02.26 ДЗ					g.			
7. ПП.02 Производственная практика					27.10. 12.11											-		
ПМ.03 Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4											4		Эк 16.04.26			
8. МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	4	3/1	4							3/1	4			Э			
9. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16	4	4/2	8							4/2	8	23.03.26		15.04.26			
10. УП.03 Учебная практика	72										16.02. 28.03	.2026-						
11. ПП.03 Производственная практика				•			1				02.03. 14.03		отчет 14.03.26					
итого:		24	51/9	74	32/2	36/	2		1	2	19/7	38	4		4	2	-	

Заместитель липектопа по УР

Е.В.Никитова

Зав.отлелением

Тем Т.В.Глазунова