

ГРАФИК
учебного процесса 4 курса заочной формы обучения
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	аудит. занятий на		Семестр № 7						Семестр № 8								
				06.10.2025 16.10.2025		межсессионн ый период		12.01.2026 – 24.01.2026		межсессионны й период		06.04.2026 – 11.04.2026		13.04.2026 – 26.06.2026				
		установочн. сессия		экзамен. сессия				экзаменацион. сессия										
		всего	в том числе		лекц.			практ.	конт. работ	кур. работ	зачет	экзамен.	лекц.	практ.	конт. работ	курсов ая работа	экзамен.	зачет
лекц	практ.																	
1.	ОГСЭ.01 Основы философии	8	4	2	4	2	10.11. 25		12.01.26									
2.	ОГСЭ.04 Физическая культура	4	4	-	2				13.01.26		2					11.04.26		
3.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	16	10	4							8/1	4	25.03.26		07.04.26			
4.	ОП.04 Организация обслуживания	14	6	8							5/1	6	25.03.26			06.04.26		
5.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	2	2	-	2				24.01.26									
6.	ОП.11 Планирование профессиональной карьеры	10	4	4	4	4	12.11.25									06.04.26		
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		200								19.01.26 Эк								
7.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	26	14	12	10/2	12				16.01.26 КЭ								
8.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	18	12	14/2	12	20.11.25											
9.	УП.04 Учебная практика	72			20.10.25- 01.11.25													
10.	ПП.04 Производственная практика	72			05.11.25 – 18.11.25		отчет 18.11.25											
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.		208												09.04.26 Эк				

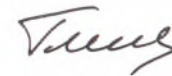
видов и форм обслуживания																	
11.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10	6	4						2/2	4			08.04.26 КЭ			
12.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	12	6						8/2	6	14.03.26					
13.	УП.05 Учебная практика	72								26.01.26-07.02.26							
14.	ПП.05 Производственная практика	108								09.02.26 – 28.02.26		отчет 28.02.26					
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		154												11.04.26 Эк			
15.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	10	6	2						2/2	2	28.03.26		10.04.26 Э			
16.	ПП.06 Производственная практика	144								02.03.26 – 28.03.26		отчет 28.03.26					
Преддипломная практика		4 нед.														13.04.26 13.05.26	отчет 13.05.26
Государственная итоговая аттестация		6 нед.														15.05.26 26.06.26	ГИА 27.06.26
ИТОГО:		232	70	80	28	44	3	-	3	2	28	36	4	---	5	3	

Заместитель директора по УР

Е.В.Никитова



Зав.отделением



Т.В.Глазунова