

**ГРАФИК**  
учебного процесса 2 курса ЗАОЧНОЙ формы обучения  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2023-2024 учебный год



№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	аудит. занятий на				Семестр № 3						Семестр № 4						
		ВСЕГО	в том числе			30.10.2023-09.11.2023		межсессион. период		19.02.2024 - 06.03.2024				межсессион. период		22.04.2024 - 25.04.2024		
			ПА	лекц/конс.	практ./курс.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзаменационная сессия		установочная сессия		конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет	
										экзамен	зачет	лекц.	практ.					
1.	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	-		2													
2.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	10	2	5/1	2	5/1	2	15.01.24					27.02.24					22.02.24
3.	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	2	5/1	4	5/1	4	15.01.24				2						26.02.24
4.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	10	2	3/1	4	3/1	4	15.01.24					02.03.24					
5.	ОП.08 Охрана труда	10	2	4/0	4	4	4						21.02.24					
6.	ОП.10 Основы товароведения пищевых продуктов	16	4	4/2	6	4	6	15.01.24		01.03.24								
7.	ОП.12 Дизайн, рисование и лепка в профессиональной деятельности	20	2	4/2	14							4	14	10.04.24				22.04.24
8.	ОП.13 Кухни народов мира	10	2	4/0	4							4	4	10.04.24				23.04.24
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Повар»		144												Эк 08.11.23				
9.	ПП.07 Производственная практика	144				18.09.2023 - 07.10.2023		отчет 13.10.23										
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарной изделий сложного ассортимента		192	4											Эк 22.02.24				
10.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10	4	2/2	4	2	4	15.01.24						Э 21.02.24				
11.	МДК.01.02 Процессы приготовления к реализации кулинарных полуфабрикатов	10		2/2	4	2	4	15.01.24										
12.	УП.01 Учебная практика	72				13.11.2023-22.11.2023		ОТЧЕТ 30.11.23										
13.	ПП.01 Производственная практика	72				23.11.2023-02.12.2023		ОТЧЕТ 11.12.23										
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		118																
14.	МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	4	4/2	4							4/2	4	10.04.24				Кэ 24.04.24
15.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34		10/2	10/10							10/2	10	10	Курсов. 25.04.24			
16.	УП.02 Учебная практика	72												11.03.2024-23.03.2024	ОТЧЕТ 28.03.24			
<b>ИТОГО:</b>		<b>660</b>	<b>28</b>	<b>47/15</b>	<b>62/10</b>	<b>25/3</b>	<b>28</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>24/4</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

Заместитель директора по УР

*[Signature]*

Е.В.Никитова

Заведующая отделением

Т.Н.Пыжова

*[Signature]*