

ГРАФИК
 учебного процесса 2 курса ЗАОЧНОЙ формы обучения
 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	аудит. занятий на				Семестр № 3						Семестр № 4						
		всего	в том числе			28.10.2024-09.11.2024		межсессион. период		17.02.2025 - 10.03.2025				межсессион. период		12.05.2025 – 19.05.2025		
			ПА	лекц/конс.	практ./курс.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзаменационная сессия		установочная сессия		конт. работ	кур. работ	экзаменационная сессия		
										экзамен	зачет	лекц.	практ.			экзамен	зачет	
1.	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	-		2													
2.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	10	2	5/1	2	5/1	2	13.01.25				24.02.25						12.05.25
3.	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	2	5/1	4	5/1	4	18.01.25				2						14.05.25
4.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	10	2	3/1	4	3/1	4	23.01.25				20.02.25						
5.	ОП.08 Охрана труда	10	2	4/0	4	4	4					22.02.25						
6.	ОП.10 Основы товароведения пищевых продуктов	16	4	4/2	6	4	6	27.01.25			25.02.25							
7.	ОП.12 Дизайн, рисование и лепка в профессиональной деятельности	20	2	4/2	14							4	14	14.04.25				16.05.25
8.	ОП.13 Кухни народов мира	10	2	4/0	4							4	4	18.04.25				19.05.25
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Повар»		144										Эк	30.10.23					
9.	ПП.07 Производственная практика	144				16.09.2024 - 12.10.2024		отчет 11.10.24										
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		192	4									Эк	18.02.25					
10.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10	4	2/2	4	2	4	15.01.24				Э	21.02.25					
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				11.11.2024-23.11.2024												
13.	ПП.01 Производственная практика	72				25.11.2024-07.12.2024		ОТЧЕТ 10.12.24										
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																
ИТОГО:		660	28	47/15	62/10	25/3	28	9	-	4	3	24/4	34	4	1	1	1	4

Заместитель директора по УР

Е.В.Никитова

Методист

Т.В.Глазунова