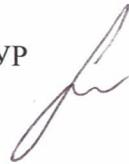


ГРАФИК
 учебного процесса 4 курса заочной формы обучения
 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	аудит. занятий на		Семестр № 7						Семестр № 8						14.04.2025 – 27.06.2025		
				всего		07.10.2024 - 17.10.2024		межсессион. период		13.01.2025 – 25.01.2025				межсессион. период			07.04.2025 – 12.04.2025	
						установочн. сессия				экзамен. сессия		установочн. сессия					экзаменацион. сессия	
						в том числе	лекц.	практ.	лекц.	практ.	зачет	экзамен.	лекц.	практ.	экзамен.		зачет	преддипломная сессия
		всего	лекц.	практ.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	зачет	экзамен.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен.	зачет		
1.	ОГСЭ.01 Основы философии	8	4	2	4	2			13.01.25									
2.	ОГСЭ.04 Физическая культура	4	4	-	2						2				25.01.25			
3.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	16	10	4							9/1	4	25.03.25		07.04.25			
4.	ОП.04 Организация обслуживания	14	6	8							6	8	25.03.25			08.04.25		
5.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	2	2	-	-	-			22.01.25									
6.	ОП.11 Планирование профессиональной карьеры	10	4	6	2	6	10.11.24								08.04.25			
	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							18.01.25 Эк									
7.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	26	14	12	12	12			17.01.25 КЭ									
8.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	18	12			18.11.24											
9.	УП.04 Учебная практика	72			21.10.2024-02.11.2024		отчет 08.11.24											
10.	ПП.04 Производственная практика	72			05.11.2024 – 18.11.2024		отчет 22.11.24											
	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	208													10.04.25 Эк			
11.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10	6	4							4	4			09.04.25 КЭ			

12.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	12	6						10	6	14.03.25					
13.	УП.05 Учебная практика	72								27.01.2025-08.02.2025		отчет 12.02.25					
14.	ПП.05 Производственная практика	108								10.02.2025 – 01.03.2025		отчет 05.03.25					
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		154												12.04.25 Эк			
15.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	10	6	2						2	2	28.03.25	10	11.04.25 Э			
16.	ПП.06 Производственная практика	144								03.03.2025 – 29.03.2025		отчет 04.04.25					
Преддипломная практика		4 нед.														14.04.2025	отчет
Государственная итоговая аттестация		6 нед.														14.05.2025	24.05.2025
																15.05.2025	ГИА
																21.06.2025	27.06.2025
ИТОГО:		616	96	56	20	20	2	-	4	-	34	24	4	10	5	3	

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Методист



Т.В.Глазунова