УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
«___» _____ 2024 г.
_____ Е.Н. Брежнев

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6E0D3D7E5C6A6A5D5B3E7E5C5B47A1A
Владелец: Брежнев Евгений Николаевич
Действителен: с 21.05.2024 до 14.08.2025

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					
						28.10.2024-07.11.2024		межсессион. период		17.02.2025 - 04.03.2025				межсессион. период		12.05.2025 – 19.05.2025	
										экзаменационная сессия		установочная сессия				экзаменационная сессия	
		всего	в том числе														
			ПА	лекц/ конс.	практ./ курс.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет
1.	ОГСЭ.04 Физическая культура	**2**	-		**2**								2				**12.05.25**
2.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	**10**	**2**	**5/1**	**2**	5/1	2	**13.01.25**			**24.02.25**						
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**			**28.02.25**						
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**		**27.02.25**							
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 06.11. 24**							
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, кулинарной изделий сложного ассортимента		**192**	**4**							**Эк 20.02.25**							
10.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**10**	**4**	**2/2**	**4**	2	4	**15.01.24**		**Э 19.02.25**							
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	**10.04.25**		**Кэ 24.04.25**	
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. 25.04.25**		
16.	УП.02 Учебная практика	**72**										**10.03.2025-23.03.2025**		**ОТЧЕТ 28.03.25**			
ИТОГО:		**660**	**28**	**47/15**	**62/10**	25/3	28	9	-	4	3	24/4	34	4	1	1	4

Заместитель директора по УР Е.В.Никитова Методист Т.В.Глазунова