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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 661D2D76C6496A63DE6A7EEC0947A11A
Владелец: Брежнев Евгений Николаевич
Действителен: с 21.05.2024 до 14.08.2025

ГРАФИК

учебного процесса **3 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 № 5**						**Семестр № 6**						
						14.10.2024 - 23.10.2024		межсессион. период		**03.02.2025 - 13.02.2025**				межсессион. период		**14.04.2025 – 18.04.2025**		
										экзаменационная **сессия**		установочная **сессия**				экзаменационная **сессия**		
		всего	ПА	лекц./ конс.	практ.	лекц./ конс.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет	лекц./ конс.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзамен	зачет	лекц.
1.	ОГСЭ.04 Физическая культура	**2**	-	**2/0**		2												
2.	ОП.03 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	**22**	**4**	**6/2**	**10**	4	6					2/2	4	**25.03.25**		**15.04.25**		
3.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	**32**	**4**	**9/1**	**18**	4	10	**20.12.24**				5/1	8			**16.04.25**		
4.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	**10**		**2/0**	**8**							2/0	8	**25.03.25**				
5.	ОП.13 Кухни народов мира	**22**	**2**	**7/1**	**12**	4	6					3/1	6	**25.03.25**			**14.04.25**	
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		**184**	**4**							**08.02.25 Эк**								
6.	МДК.02.03 Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	**36**	2	18/2	14	18/2	14		**20.12.24**		**07.02.25 ДЗ**							
7.	УП.02 Учебная практика	**72**				**28.10.2024-11.11.2024**		**отчет 14.11.24**										
8.	ПП.02 Производственная практика	**72**				**18.11.2024-30.11.2024**		**отчет 05.12.24**										
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных кулинарной продукции		**174**	**4**													**Эк 18.04.25**		
9.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	**4**	3/1	4							3/1	4	**25.03.25**		**Э 17.04.25**		
10.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16		4/2	8							4/2	8					
11.	УП.03 Учебная практика	**72**										**17.02.2025-01.03.2025**		**отчет 04.03.25**				
12.	ПП.03 Производственная практика	**72**										**10.03.2025-22.03.2025**		**отчет 25.03.25**				
ИТОГО:		**446**	**24**	**51/9**	**74**	32/2	36	3	-	1	1	19/7	38	6	-	4	1	-

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