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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 661D2D76C6496A630E6A7EEC0947A11A
Владелец: Брежнев Евгений Николаевич
Действителен: с 21.05.2024 до 14.08.2025

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							
					07.10.2024 - 17.10.2024				13.01.2025 – 25.01.2025						07.04.2025 – 12.04.2025		14.04.2025 – 27.06.2025	
		всего	в том числе		установочн. сессия		межсессион. период		экзамен. сессия		установочн. сессия		межсессион. период		экзаменацион. сессия			
			лекц	практ.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	зачет	экзам.	лекц.	практ.	конт. работ	кур. работ	экзам.	зачет	преддипломная сессия	
1.	ОГСЭ.01 Основы философии	8	4	2	4	2			13.01.25									
2.	ОГСЭ.04 Физическая культура	4	4	-	2				14.01.25		2					11.04.25		
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			21.10.24-02.11.24													
10.	ПП.04 Производственная практика	72			05.11.24 – 18.11.24		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**									**27.01.25-08.02.25**							
14.	ПП.05 Производственная практика	**108**									**10.02.25 – 01.03.25**		**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**									**03.03.25 – 29.03.25**		**отчет 04.04.25**					
Преддипломная практика		**4 нед.**															**14.04.25 14.05.25**	**отчет 24.05.25**
Государственная итоговая аттестация		**6 нед.**															**15.05.25 21.06.25**	**ГИА 27.06.25**
ИТОГО:		**232**	**70**	**80**	28	44	2	-	9	-	28	36	2	10	3	3		

Заместитель директора по УР Е.В.Никитова

Методист Т.В.Глазунова