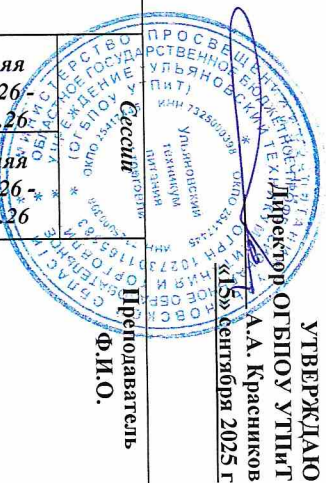


Учебный план студента 3 курса заочного отделения группы 23 ПП-1 на 2025-2026 год
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование учебных предметов	Количество максимальных часов	Кол-во самостоятельны х часов на 3 курсе	Кол-во часов по учебному плану з/о			Сроки предоставления домашних контрольных работ	Промежуточная аттестации	Сессии		Подготовитель Ф.И.О.
				З/О	2025-2026 уч.г	Практиче ские			Зимняя 19.01.26 - 08.02.26	Летняя 18.05.26 - 07.06.26	
1.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	33	31	2	-	2	-	-	2	-	Калимуллин А.Г.
2.	ОГСЭ.05 Физическая культура	33	31	2	2	-	-	-	-	2	Масеева Р.И.
3.	ОП.08 Охрана труда	32	22	10	8	2	13.11.2025 г.	Экзамен	10	-	Типикина Н.А.
4.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	68	58	10	6	4	28.11.2025 г.	Диф.зач	-	10	Сидорова И.А.
5.	ОП.11 Основы финансовой грамотности	36	26	10	10	-	-	Диф.зач	10	-	Мансурова Г.И.
6.	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	257	179	76	40	16	-	Экзамен ПМ	-	Экз и ПМ	Ракипова Р.Х.
7.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	116	10	8	2	-	Диф.зач	10	-	Ракипова Р.Х.
8.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	131	65	66	32	14/20	20.02.2026 КР до 05.06.2026	Экзамен	32	14/20	Ракипова Р.Х.
9.	Учебная практика ПМ.02 Производственная практика ПМ.02	72 часа (2 недели) с 24.10.2025 – 07.11.2025 г.	Зачет			-	-	-	-	-	Ракипова Р.Х.
		72 часа (2 недели) с 10.03.2026 – 24.03.2026 г.	Зачет			-	-	-	-	-	Ракипова Р.Х.
		72 часа (2 недели) с 10.11.2025 – 24.11.2025 г.	Зачет			-	-	-	-	-	Ракипова Р.Х.
10.	ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	108	-	-	-	-	-	-	-	-	Насретдинова Н.В.
		58	48	10	8	2	-	Диф.зач	10	-	Насретдинова Н.В.
11.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	89	39	50	36	14	-	-	16	34	Насретдинова Н.В.
Итого:				170	110	60			90	80	

Зав. заочным отделением

И.С. Гончарова

УТВЕРЖАЮ
Директор ОГБОУ СПО
А.А. Красников
«15» сентября 2025 г.