

Учебный план студента 3 курса заочного отделения группы 22 ПД-1 на 2024-2025 год  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ УТПиТ  
А.А. Красников  
«15» сентября 2024 г.

№ п/п	Наименование учебных предметов	Количество максимальных часов	Кол-во самостоятельных часов на 3 курсе	Всего		Обзорные лекции	Практические	Сроки предоставления домашних контрольных работ	Промежуточная аттестации	Сессия		Преподаватель Ф.И.О.
				ЗУО	Кол-во часов по учебному плану з/о					Зимняя 20.01.25 - 09.02.25	Летняя 19.05.25 - 08.06.25	
1.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	33	31	2	-	-	2	-	-	2	-	Сибиряков А.В.
2.	ОГСЭ.05 Физическая культура	33	31	2	2	2	-	-	-	-	2	Масеева Р.И.
3.	ОП.08 Охрана труда	32	22	10	10	8	2	13.11.2025 г.	Экзамен	10	-	Типикина Н.А.
4.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	68	58	10	10	6	4	28.11.2024 г.	Диф.зач	10	10	Сидорова И.А.
5.	ОП.11 Основы финансовой грамотности	36	26	10	10	10	-	-	Диф.зач	10	-	Егорова А.Г.
6.	<b>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</b>	<b>257</b>	<b>179</b>	<b>76</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>Экзамен ПМ</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>Экзамен ПМ</b> 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	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	21.02.2025 КР до 05.06.2025	Экзамен	32	14/20	-	Ракипова Р.Х.
9.	Учебная практика ПМ.02 Производственная практика ПМ.02	72 часа (2 недели) с 24.10.2024 – 06.11.2024 г.	Зачет	-	-	-	-	-	-	-	-	Ракипова Р.Х.
		72 часа (2 недели) с 11.03.2025 – 24.03.2025 г.	Зачет	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	<b>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</b>	72 часа (2 недели) с 25.03.2025 – 07.04.2025 г.	Зачет	-	-	-	-	-	-	-	-	Ракипова Р.Х.
		108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	58	48	10	8	2	-	-	Диф.зач	10	-	Насретдинова Н.В.
		МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	89	39	50	36	14	-	-	-	16	34
<b>Итого:</b>		<b>170</b>	<b>110</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>80</b>						

Зав. заочным отделением

А.Г. Егорова