

**Учебный график на 2022 – 2023 учебный год заочного отделения**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**4 курс**  
**2022-2023 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество аудиторных часов	Форма аттестации	Преподаватели
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	экзамен	Кононова Анна Владимировна
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	зачет	Спиркина Анна Ивановна
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
ПП.01.01	Производственная практика	108		
<b>ПМ.02</b>	<b>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>			
ПП.02.01	Производственная практика	72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
ПП.03.01	Производственная практика	72		
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>			
ПП.04.01	Производственная практика	72		
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям рабочих: повар, кондитер, пекарь</b>			
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии пекарь	10	зачет	Тинина Ирина Владимировна
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии кондитер	10	экзамен	Мельничук Елена Петровна
ПП.07.01	Производственная практика	72		