

Утверждаю
Директор ОГБПОУ «СКТТ»
В.С. Бряков



РАСПИСАНИЕ
лабораторно-экзаменационной сессии
студентов 3 курса заочного отделения
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с 13 января по 11 февраля 2024-2025 уч. год

Дата, день недели	Наименование дисциплин
13 января понедельник	1. Иностранный язык – 2 часа – Елесина Н.Ю. 44ауд. 2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 2 часа- Аровина Е.С. 31ауд.
14 января вторник	1. Иностранный язык – 2 часа – Елесина Н.Ю. 44ауд. 2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 2 часа- Аровина Е.С. 31ауд.
15 января среда	1. Иностранный язык – 2 часа – Елесина Н.Ю. 44ауд. 2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 2 часа- Аровина Е.С. 31ауд.
16 января четверг	1. Иностранный язык – 2 часа – Елесина Н.Ю. 44ауд. (дифференцированный зачет) 2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 2 часа- Аровина Е.С. 31ауд.
17 января пятница	День подготовки к экзамену по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
18 января суббота	Экзамен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» Аровина Е.С., 31 ауд.
20 января понедельник	1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
21 января вторник	1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
22 января среда	1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
23 января четверг	1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. (дифференцированный зачет) 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
24 января пятница	День подготовки к экзамену по МДК 03.02
25 января суббота	Экзамен по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	ассортимента Грушкина Д.С. 46ауд.
27 января понедельник	1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
28 января вторник	1.МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
29 января среда	1.МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
30 января четверг	1.МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
31 января пятница	День подготовки к экзамену по МДК 04.01
01 февраля суббота	Экзамен по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Грушкина Д.С. 46ауд.
03 февраля понедельник	1.МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
04 февраля вторник	1. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. 2. МДК 07.01 Подготовка по профессии «Повар», «Кондитер» - 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
05 февраля среда	1. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. 2. МДК 07.01 Подготовка по профессии «Повар», «Кондитер» - 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
06 февраля четверг	1. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд. 2. МДК 07.01 Подготовка по профессии «Повар», «Кондитер» - 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
07 февраля пятница	День подготовки к экзамену по МДК 04.02
08 февраля суббота	Экзамен по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Грушкина Д.С. 46ауд
10 февраля понедельник	1.МДК 07.01 Подготовка по профессии «Повар», «Кондитер» - 2 часа – Грушкина Д.С. 46ауд.
11 февраля вторник	Экзамен по МДК 07.01 Подготовка по профессии «Повар», «Кондитер» Грушкина Д.С. 46ау

И.о.зав. заочным отделением:



Е.В.Тимохина

Лабораторно – экзаменационная сессия
 студентов 3 курса заочного отделения специальности 43.02.15 Поварское и
 кондитерское дело
 с 13 января по 11 февраля, 2024– 2025 уч. год

№ п/п	Наименование дисциплины по учебному плану	Количество часов			Форма отчетности и контроля				Ф.И.О. преподавателя
		всего	теор	л/п	экз	д/ з	зач ет	Д.к. р.	
1	Иностранный язык в профессиональной деятельности	10		10		+			Елесина Н.Ю
2	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	22	10	12	Э			1	Аровина Е.С.
3	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	20	8	12		+			Грушкина Д.С
4	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	26	12	14	Э			1	Грушкина Д.С
5	Учебная практика	72		72		+			Грушкина Д.С
6	Производственная практика	144		144		+			Грушкина Д.С
7	МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	8	12	Э			1	Грушкина Д.С
8	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	26	12	14	Э			1	Грушкина Д.С
9	УП04	72		72		+			Грушкина Д.С
10	ПП 04	108		108		+			Грушкина Д.С
11	МДК 07.01 Подготовка по профессии «Повар», «Кондитер»	36	12	24	Э			1	Грушкина Д.С
12	УП 07	144		144		+			Грушкина Д.С
13	ПП07	144		144		+			Грушкина Д.С
	ВСЕГО	160	62	98	5	8		5	

Зав. ОЗО

Л.Ф. Другова