Образовательный маршрут студента 1 курса

профессия 19.02.17. Повар, кондитер на базе 11 кл.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | I семестр | II семестр | Форма контроля |
| I семестр | II семестр |
| 1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 47 | 23 | 24 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 47 | 23 | 24 |  | Дифф. зачет |
| 3 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 95 | 95 |  | Экзамен  |  |
| 4 | Экономические и правовые основыпроизводственной деятельности. | 57 |  | 57 |  | Дифф. зачет |
| 5 | Безопасностьжизнедеятельности | 52 |  | 52 |  | Дифф. зачет |
| 6 | МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 64 | 64 |  | Компл. дифф. зачет |  |
| 7 | МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 50 | 50 |  |  |
| 8 | ПП 01.01. Производственная практика | 72 | 72 |  | Компл.дифф. зачет |  |
| 9 | ПП 06.01. Производственная практика | 72 | 72 |  |  |
| 10 | ПМ. 01. ЭК. Приготовление блюд из овощей и грибов |  |  |  | Компл. кв. экзамен  |  |
| 11 | ПМ. 06. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  |  |
| 12 | МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 74 | 74 |  | Компл.дифф. зачет |  |
| 13 | МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов | 50 | 50 |  |  |
| 14 | ПП 02.01. Производственная практика | 72 | 72 |  | Комп. дифф. зачет |  |
| 15 | ПП 03.01. Производственная практика | 72 | 72 |  |  |
| 16 | ПМ. 02. ЭК. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |  | Комп. кв. экзамен |  |
| 17 | ПМ. 03. ЭК. Приготовление супов и соусов |  |  |  |  |
| 18 | МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 47 |  | 47 |  | Комплексн. экзамен  |
| 19 | МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 100 |  | 100 |  |
| 20 | ПП 04.01. Производственная практика | 72 |  | 72 |  | Комплекдифф. зачет |
| 21 | ПП 05.01. Производственная практика | 144 |  | 144 |  |
| 22 | ПМ. 04. ЭК. Приготовление блюд из рыбы |  |  |  |  | Комплекквалификац. экзамен |
| 23 | ПМ. 05. ЭК. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  |  |
| 24 | МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков | 47 |  | 47 |  | Комплекдифф. зачет |
| 25 | МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 160 | 44 | 116 |  |
| 26 | ПП 07.01. Производственная практика | 72 |  | 72 |  | Комплекдифф. зачет |
| 27 | ПП 08.01. Производственная практика | 180 |  | 180 |  |
| 28 | ПМ. 07. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  |  | Комплеккв. экзамен |
| 29 | ПМ. 08. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  |  |
| 30 | ФК. Физическая культура | 72 | 36 | 36 | Зачет  | Дифф. зачет |
| 31 | Защита выпускной квалификационной работы  |  |  |  |  |  |