Образовательный маршрут студента 3 курса

профессия 19.02.17. Повар, кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | V семестр | VI семестр | Форма контроля | |
| V семестр | VI семестр |
| 1 | Иностранный язык | 537 | 69 | 99 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Чувашская литература | 60 |  | 60 |  | Дифф. зачет |
| 3 | Физика | 225 | 42 |  | Дифф. зачет |  |
| 4 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 57 |  | 57 |  | Дифф. зачет |
| 5 | МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 107 | 107 |  | Экзамен |  |
| 6 | ПП 05.01. Производственная практика | 252 | 252 |  | Дифф. зачет |  |
| 7 | ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 8 | МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 47 | 47 |  | Дифф. зачет |  |
| 9 | ПП 06.01. Производственная практика | 144 | 144 |  | Дифф. зачет |  |
| 10 | ПМ. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 11 | МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков | 48 |  | 48 |  | Экзамен |
| 12 | ПП 07.01. Производственная практика | 144 |  | 144 |  | Дифф. зачет |
| 13 | ПМ. 07. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 14 | МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 155 |  | 155 |  | Экзамен |
| 15 | ПП 08.01. Производственная практика | 324 |  | 324 |  | Дифф. зачет |
| 16 | ПМ. 08. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 17 | ФК. Физическая культура | 72 | 32 | 40 | Зачет | Дифф. зачет |
| 18 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |