Образовательный маршрут студента 2 курса

профессия 43.01.09. Повар, кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | III семестр | IV семестр | Форма контроля | |
| III семестр | IV семестр |
| 1 | Русский язык | 222 | 44 | 88 |  | Компл. экзамен |
| 2 | Литература | 234 | 44 | 100 |  |
| 3 | Иностранный язык | 296 | 64 | 130 |  | Дифф. зачет |
| 4 | История | 194 | 44 | 78 |  | Дифф. зачет |
| 5 | Физическая культура | 236 | 42 | 76 | Зачет | Дифф. зачет |
| 6 | Химия | 170 | 64 |  | Экзамен |  |
| 7 | Астрономия | 194 | 44 | 76 |  | Дифф. зачет |
| 8 | Биология | 152 | 64 |  | Экзамен |  |
| 9 | Математика | 312 | 52 | 142 |  | Экзамен |
| 10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 120 | 36 | 40 |  | Дифф. зачет |
| 11 | ПП 01. Производственная практика | 108 | 108 |  | Дифф. зачет |  |
| 12 | ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 13 | МДК 02.01 организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 44 |  | 44 | Зачет |  |
| 14 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 160 |  | 90 |  |  |

Образовательный маршрут студента 3 курса

профессия 43.01.09. Повар, кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | V семестр | VI семестр | Форма контроля | |
| V семестр | VI семестр |
| 1 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 76 |  | 73 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Основы калькуляции и учета | 62 | 62 |  | Экзамен |  |
| 3 | Охрана труда | 54 |  | 54 |  | Дифф. зачет |
| 4 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 156 | 22 | 48 |  | Дифф. зачет |
| 5 | Безопасность жизнедеятельности | 42 |  | 42 |  | Дифф. зачет |
| 6 | Физическая культура | 84 | 12 | 30 | Зачет | Зачет |
| 7 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 120 | 44 |  | Дифф. зачет |  |
| 8 | Этика и дизайн профессиональной деятельности | 100 |  | 100 |  | Экзамен |
| 9 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, | 160 | 70 |  | Комплексный  Экзамен |  |
| 10 | УП 02 Учебная практика | 144 | 144 |  | Зачет |  |
| 11 | ПП 02 Производственная практика | 252 | 252 |  | Дифф. зачет |  |
| 12 | ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 13 | МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 44 |  | 44 |  | Комплексный  Экзамен |
| 14 | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 140 |  | 140 |  |
| 15 | УП 03 Учебная практика | 144 |  | 144 |  | Зачет |
| 16 | ПП 03 Производственная практика | 180 |  | 180 |  | Дифф. зачет |
| 17 | ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  | Экзамен по модулю |

Образовательный маршрут студента 4 курса

профессия 43.01.09. Повар, кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | VII  семестр | VIII семестр | Форма контроля | |
| VII семестр | VIII семестр |
| 1 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 156 | 22 | 64 |  | Экзамен |
| 2 | Физическая культура | 84 | 18 | 24 | Зачет | Дифф. зачет |
| 3 | Организация обслуживания | 86 |  | 86 |  | Экзамен |
| 4 | Основы предпринимательской деятельности | 50 |  | 50 |  | Дифф. зачет |
| 5 | Бухгалтерский учет | 48 |  | 48 |  | Дифф. зачет |
| 6 | МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 48 | 48 |  | Комплексный  Экзамен |  |
| 7 | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 120 | 120 |  |  |
| 8 | УП 04 Учебная практика | 108 | 108 |  | Зачет |  |
| 9 | ПП 04 Производственная практика | 180 | 180 |  | Дифф. зачет |  |
| 10 | ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 11 | МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 40 | 40 |  |  | Комплексный  Экзамен |
| 12 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 222 | 68 | 154 |  |
| 13 | УП 05 Учебная практика | 144 |  | 144 |  | Зачет |
| 14 | ПП 05 Производственная практика | 216 |  | 216 |  | Дифф. зачет |
| 15 | ПМ 05 ДЭ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  | Демонстрационный  Экзамен |
| 16 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |