Образовательный маршрут студента 2 курса

профессия 43.02.09. Поварское и кондитерское дело

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | III семестр | IV семестр | Форма контроля | |
| III семестр | IV семестр |
| 1 | Математика | 294 | 94 |  | Экзамен |  |
| 2 | Астрономия | 156 | 36 |  | Дифф. зачет |  |
| 3 | Основы исследовательской деятельности | 36 | 36 |  | Зачет |  |
| 4 | История | 42 | 42 |  | Дифф. зачет |  |
| 5 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 206 | 26 | 52 |  | Дифф. зачет |
| 6 | Физическая культура | 170 | 46 | 48 | Зачет | Зачет |
| 7 | Химия | 152 | 86 | 66 | Экзамен |  |
| 8 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 124 | 38 | 86 | Экзамен |  |
| 9 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 122 |  | 42 |  | Дифф. зачет |
| 10 | Охрана труда | 42 |  | 42 |  | Дифф. зачет |
| 11 | Безопасность жизнедеятельности | 80 |  | 80 |  | Дифф. зачет |
| 12 | МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 42 |  | 42 |  | Комплексный  Экзамен |
| 13 | МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 |  | 72 |  |
| 14 | МДК 07.01 приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий | 204 | 204 |  | Экзамен |  |
| 15 | УП 07 Учебная практика | 108 |  | 108 |  | Зачет |
| 16 | ПП 07.01Производственная практика | 216 |  | 216 |  | Дифф. зачет |
| 17 | ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |  |  | Экзамен по модулю |

Образовательный маршрут студента 3 курса

профессия 43.02.09. Поварское и кондитерское дело

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | V семестр | VI семестр | Форма контроля | |
| V семестр | VI семестр |
| 1 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 206 | 26 | 32 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Физическая культура | 170 | 24 | 26 | Зачет | Зачет |
| 3 | Экологические основы природопользования | 42 | 42 |  | Дифф. зачет |  |
| 4 | Организация обслуживания | 92 | 92 |  | Экзамен |  |
| 5 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 130 | 44 | 42 |  |  |
| 6 | Правовые основы профессиональной деятельности | 42 |  | 42 |  | Дифф. зачет |
| 7 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 122 | 30 | 50 |  | Экзамен |
| 8 | УП 01 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 9 | ПП 01. Производственная практика | 72 | 72 |  |  | Дифф. зачет |
| 10 | ПМ. 01. Организация и введение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |  |  |  | Экзамен |  |
| 11 | МДК 02.01 организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 42 | 42 |  | Комплексный  Экзамен |  |
| 12 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 160 | 160 |  |  |
| 13 | УП 02 Учебная практика | 72 |  | 72 |  | Зачет |
| 14 | ПП 02 Производственная практика | 180 |  | 180 |  | Дифф. зачет |
| 15 | ПМ 02 Организация и введение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 16 | МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 44 |  | 44 |  | Комплексный  Экзамен |
| 17 | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 116 |  | 116 |  |
| 18 | УП 03 Учебная практика | 36 |  | 36 |  | Зачет |
| 19 | ПП 03 Производственная практика | 108 |  | 108 |  | Дифф. зачет |
| 20 | ПМ 03ЭК Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 21 | МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 44 |  | 44 |  | Комплексный  Экзамен |
| 22 | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 96 |  | 96 |  |

Образовательный маршрут студента 4 курса

профессия 43.02.09. Поварское и кондитерское дело

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | VII  семестр | VIII семестр | Форма контроля | |
| VII семестр | VIII семестр |
| 1 | Основы философии | 42 |  | 48 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 206 | 24 | 32 |  | Экзамен |
| 3 | Физическая культура | 170 | 20 | 10 | Зачет | Дифф. зачет |
| 4 | Психология общения | 42 | 42 |  | Дифф. зачет |  |
| 5 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 130 | 44 |  | Экзамен |  |
| 6 | Основы предпринимательской деятельности | 42 | 42 |  | Дифф. зачет |  |
| 7 | УП 04 Учебная практика | 36 | 36 |  | Зачет |  |
| 8 | ПП 04 Производственная практика | 108 | 108 |  | Дифф. зачет |  |
| 9 | ПМ 04 Организация и введение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |  | Экзамен |  |
| 10 | МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 44 | 44 |  |  | Комплексный  Экзамен |
| 11 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 180 | 114 | 45 |  |
| 12 | УП 05 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 13 | ПП 05 Производственная практика | 180 |  | 180 |  | Дифф. зачет |
| 14 | ПМ 05 ДЭ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  | Демонстрационный экзамен |
| 15 | МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 134 | 60 | 74 |  | Экзамен |
| 16 | ПП 06 Производственная практика | 108 |  | 108 |  | Дифф. зачет |
| 17 | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 18 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |