Образовательный маршрут студента 1 курса

профессия 43.01.03. 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, физиологии питания, санитарии и гигиены | 66 | 66 |  | Экзамен |  |
| 2 | Основы товароведения продовольственных товаров | 71 |  | 71 |  | Экзамен |
| 3 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 71 | 71 |  | Экзамен |  |
| 4 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 57 | 57 |  | Дифф. зачет |  |
| 5 | Основы калькуляции и учета | 64 |  | 64 |  | Экзамен |
| 6 | Охрана труда | 57 | 57 |  | Дифф. зачет |  |
| 7 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 93 | 29 | 28 |  |  |
| 8 | Безопасность жизнедеятельности | 42 |  | 42 |  | Дифф. зачет |
| 9 | Физическая культура | 50 | 12 | 12 | Зачет | Зачет |
| 10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 100 | 30 | 28 |  | Дифф. зачет |
| 11 | МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 42 | 42 |  | Экзамен |  |
| 12 | МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 94 | 94 |  | Эезпмен |  |
| 13 | УП 01 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 14 | ПП 01 Производственная практика | 72 | 72 |  | Дифф. зачет |  |
| 15 | ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 16 | МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 48 |  | 48 |  | Экзамен |
| 17 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, | 165 |  | 165 |  | Экзамен |
| 18 | УП 02 Учебная практика | 144 |  | 144 |  | Зачет |
| 19 | ПП 02 Производственная практика | 252 |  | 252 |  | Дифф. зачет |
| 20 | ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |  |  |  |  | Экзамен по модулю |

Образовательный маршрут студента 2 курса

профессия 43.01.03 Повар, кондитер на базе 11 кл.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | III семестр | IV  семестр | Форма контроля | |
| III семестр | IV  семестр |
| 1. | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 93 | 36 |  | Экзамен |  |
| 2. | Физическая культура | 50 | 12 | 14 | Зачет | Дифф. зачет |
| 3. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 100 | 12 | 30 |  | Дифф. зачет |
| 4. | Организация обслуживания | 78 | 78 |  | Экзамен |  |
| 5. | МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 38 | 38 |  | Экзамен |  |
| 6. | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 116 | 116 |  | Экзамен |  |
| 7. | УП 03 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 8. | ПП 03 Производственная практика | 108 | 108 |  | Дифф. зачет |  |
| 9. | ПМ 03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 10. | МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 52 | 52 |  |  | Дифф. зачет |
| 11. | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 92 |  | 92 |  | Дифф. зачет |
| 12. | УП 04 Учебная практика | 72 |  | 72 |  | Зачет |
| 13. | ПП 04 Производственная практика | 108 |  | 108 |  | Дифф. зачет |
| 14. | ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 15. | МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 40 | 40 |  |  | Экзамен |
| 16. | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 170 | 38 | 132 |  | Экзамен |
| 17. | УП 05 Учебная практика | 144 |  | 144 |  | Зачет |
| 18. | ПП 05 Производственная практика | 216 |  | 216 |  | Дифф. зачет |
| 19. | ПМ 05 ДЭ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  | Демонстрац. экзамен |
| 20. | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |