Образовательный маршрут студента 1 курса

профессия 43.02.09. Поварское и кондитерское дело

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплины | Всего часов | I семестр | II  семестр | Форма контроля | |
| I семестр | II  семестр |
| 1 | Русский язык | 106 | 24 | 48 |  |  |
| 2 | Литература | 128 | 36 | 48 |  |  |
| 3 | Иностранный язык | 118 | 24 | 58 |  | Дифф. зачет |
| 4 | История | 124 |  | 72 |  |  |
| 5 | Физическая культура | 160 | 36 | 72 | Зачет | Зачет |
| 6 | ОБЖ | 72 |  | 72 |  | Дифф. зачет |
| 7 | Астрономия | 36 | 24 | 12 |  |  |
| 8 | Математика | 256 | 36 | 96 |  |  |
| 9 | Химия | 212 | 36 | 96 |  |  |
| 10 | Биология | 120 | 24 | 96 |  | Дифф. зачет |
| 11 | Физика | 104 |  | 36 |  |  |
| 12 | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 90 | 24 | 66 |  | Экзамен |
| 13 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 130 |  | 24 |  | Дифф. зачет |
| 14 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 92 | 24 | 68 |  | Экзамен |
| 15 | МДК 07.01 приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий | 144 | 144 |  | Экзамен |  |
| 16 | УП 07 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 17 | ПП 07.01Производственная практика | 108 | 108 |  | Дифф. зачет |  |
| 18 | ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |  | Экзамен по модулю |  |

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 | Русский язык | 106 | 34 |  | Комплексный экзамен |  |
| 2 | Литература | 128 | 44 |  |  |
| 3 | Иностранный язык | 118 | 36 |  | Дифф. зачет |  |
| 4 | История | 124 | 52 |  | Дифф. зачет |  |
| 5 | Физическая культура | 160 | 52 |  | Дифф. зачет |  |
| 6 | Родная литература | 40 | 40 |  | Дифф. зачет |  |
| 7 | Математика | 256 | 124 |  | Экзамен |  |
| 8 | Химия | 212 | 80 |  | Экзамен |  |
| 9 | Физика | 104 | 68 |  | Дифф. зачет |  |
| 10 | История | 46 |  | 46 |  | Дифф. зачет |
| 11 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 244 |  | 92 |  |  |
| 12 | Физическая культура | 176 |  | 50 | Зачет |  |
| 13 | Химия | 180 |  | 114 |  |  |
| 14 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 130 | 40 | 66 |  | Экзамен |
| 15 | Организация обслуживания | 90 |  | 90 |  | Экзамен |
| 16 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 122 |  | 46 |  |  |
| 17 | Охрана труда | 42 | 42 |  | Дифф. зачет |  |
| 18 | Безопасность жизнедеятельности | 80 |  | 80 |  | Дифф. зачет |
| 19 | МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 46 |  | 46 |  | Комплексный  Экзамен |
| 20 | МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 84 |  | 84 |  |
| 21 | УП 01 Учебная практика | 72 |  | 72 |  | Зачет |
| 22 | ПП 01. Производственная практика | 72 |  | 72 |  | Дифф. зачет |
| 23 | ПМ. 01. Организация и введение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |  |  |  |  | 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 | 244 | 92 | 22 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Физическая культура | 176 | 22 | 38 | Зачет | Зачет |
| 3 | Химия | 180 | 66 |  | Экзамен |  |
| 4 | Экологические основы природопользования | 40 |  | 40 |  | Дифф. зачет |
| 5 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 116 | 34 | 82 |  |  |
| 6 | Правовые основы профессиональной деятельности | 38 |  | 38 |  | Дифф. зачет |
| 7 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 122 | 22 | 54 |  | Экзамен |
| 8 | МДК 02.01 организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 40 | 40 |  | Комплексный  Экзамен |  |
| 9 | МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 150 | 150 |  |  |
| 10 | УП 02 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 11 | ПП 02 Производственная практика | 180 | 180 |  | Дифф. зачет |  |
| 12 | 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 |  |
| 13 | МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 40 |  | 40 |  | Комплексный  Экзамен |
| 14 | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 136 |  | 136 |  |
| 15 | УП 03 Учебная практика | 36 |  | 36 |  | Зачет |
| 16 | ПП 03 Производственная практика | 108 |  | 108 |  | Дифф. зачет |
| 17 | ПМ 03Организация 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 |
| 18 | МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 44 |  | 44 |  | Комплексный  дифф. зачет |
| 19 | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 96 |  | 96 |  |
| 20 | УП 04 Учебная практика | 36 |  | 36 |  | Зачет |
| 21 | ПП 04 Производственная практика | 108 |  | 108 |  | дифф.зачет |
| 22 | 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 по модулю |

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 |  | 42 |  | Дифф. зачет |
| 2 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 244 | 32 | 60 |  | Экзамен |
| 3 | Физическая культура | 176 | 30 | 26 | Зачет | Дифф. зачет |
| 4 | Психология общения | 44 | 44 |  | Дифф. зачет |  |
| 5 | Основы предпринимательской деятельности | 44 | 44 |  | Дифф. зачет |  |
| 6 | Бухгалтерский учет | 72 |  | 72 |  | Дифф. зачет |
| 7 | Эстетика и дизайн в профессиональной деятельности | 52 |  | 52 |  | Дифф. зачет |
| 8 | МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 48 | 48 |  | Комплексный  Экзамен |  |
| 9 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 162 | 162 |  |  |
| 10 | УП 05 Учебная практика | 72 | 72 |  | Зачет |  |
| 11 | ПП 05 Производственная практика | 180 | 180 |  | Дифф. зачет |  |
| 12 | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
| 13 | МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 144 |  | 144 |  | Экзамен |
| 14 | ПП 06 Производственная практика | 108 |  | 108 |  | Дифф. зачет |
| 15 | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 16 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |