

**Образовательный маршрут на 2015-2016 учебный год  
студента 1 курса, обучающегося по профессии 19.02.17. Повар, кондитер  
(на базе среднего общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	I семестр	II семестр	Форма контроля	
					I семестр	II семестр
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	16	16		Дифф. зачет
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	16	16		Дифф. зачет
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	64	64		Экзамен	
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	38		38		Дифф. зачет
5	Безопасность жизнедеятельности	36		36		Дифф. зачет
6	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	44	44		Комплексн. дифф. зачет	
7	МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	34	34			
8	ПП 01.01. Производственная практика	72	72		Комплексн. дифф. зачет	
9	ПП 06.01. Производственная практика	72	72			
10	ПМ. 01. ЭК. Приготовление блюд из овощей и грибов				Комплексн. квалификац. экзамен	
11	ПМ. 06. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					
12	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	50	50		Комплексн. дифф. зачет	
13	МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	34	34			
14	ПП 02.01. Производственная практика	72	72			Комплексн. дифф. зачет
15	ПП 03.01. Производственная практика	72	72			
16	ПМ. 02. ЭК. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				Комплексн. квалификац. экзамен.	
17	ПМ. 03. ЭК. Приготовление супов и соусов					

18	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	32		32		Комплек сн. экзамен
19	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	74		74		
20	ПП 04.01. Производственная практика	72		72		Комплек сн. дифф. зачет
21	ПП 05.01. Производственная практика	144		144		
22	ПМ. 04. ЭК. Приготовление блюд из рыбы					Комплек сн. квалифи кац. экзамен
23	ПМ. 05. ЭК. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					
24	МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	32		32		Комплек сн. дифф. зачет
25	МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	110	30	80		
26	ПП 07.01. Производственная практика	72		72		Комплек сн. дифф. зачет
27	ПП 08.01. Производственная практика	180		180		
28	ПМ. 07. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					Комплек сн. квалифи кац. экзамен
29	ПМ. 08. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					
30	ФК. Физическая культура	36	18	18	Зачет	Дифф. зачет
31	Защита выпускной квалификационной работы					