

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

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	I семестр	II семестр	Форма контроля	
					I семестр	II семестр
1	Русский язык	170/104	32	72		Дифф. зачет
2	Литература	200/120	48	72		Дифф. зачет
3	Иностранный язык	170/104	32	72		Дифф. зачет
4	История	174	70	104		Экзамен
6	Математика	254/144	50	94		Дифф. зачет
	ОБЖ	70	32	38		Дифф. зачет
7	Физика	144/84	30	54		
8	Физическая культура	188/122	50	72	Зачет	Зачет
9	Информатика и ИКТ	140/78	30	48		
10	Химия	170/104	28	76		
11	Биология	160/80	20	60		
12	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	32		Дифф. зачет	
13	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	32		Дифф. зачет	
14	Техническое оснащение и организация рабочего места	64	64		Экзамен	
15	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	44	44		Экзамен	
16	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	50		50		Экзамен
17	МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	34		34		Экзамен

**Образовательный маршрут на 2016-2017 учебный год
студента 2 курса, обучающегося по профессии 19.02.17 Повар, кондитер
(на базе основного общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	III семестр	IV семестр	Форма контроля	
					III семестр	IV семестр
1	Русский язык	170/66	16	50		Компл. экзамен
2	Литература	200/80	16	64		
3	Иностранный язык	170/66	20	46		Дифф. зачет
4	Обществознание (включая экономику и право)	172		68		
6	Математика	254/110	16	94		Экзамен
7	Физика	144/84	16	44		Дифф. зачет
8	Физическая культура	188/66	12	54	Зачет	Дифф. зачет
9	Информатика и ИКТ	140/62	16	46		Дифф. зачет
10	Химия	170/104	16	50		Экзамен
11	Биология	160/80	16	64		Дифф. зачет
12	Безопасность жизнедеятельности	36		36		Дифф. зачет
13	ПП 01.01. Производственная практика	144	144		Дифф. зачет	
14	ПМ. 01. ЭК. Приготовление блюд из овощей и грибов				Экзамен кв.	
	ПП 02.01. Производственная практика	144	144		Дифф. зачет	
	ПМ. 02. ЭК. Приготовление блюд из овощей и грибов				Экзамен кв.	
	ПП 03.01. Производственная практика	144	144		Дифф. зачет	
	ПМ. 03. ЭК. Приготовление супов и соусов				Экзамен кв.	
15	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	32		32		Экзамен
16	ПП 04.01. Производственная практика	180		180		Дифф. зачет
17	ПМ. 04. ЭК. Приготовление блюд из рыбы					Экзамен кв.

**Образовательный маршрут на 2017-2018 учебный год
студента 3 курса, обучающегося по профессии 19.02.17 Повар, кондитер
(на базе основного общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	V семестр	VI семестр	Форма контроля	
					V семестр	VI семестр
4	Обществознание (включая экономику и право)	172	56	48		Дифф. зачет
6	Чувашская литература	40		40		Дифф. зачет
7	Экономические и правовые основы производственной деятельности	38		38		Дифф. зачет
8	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	74	74		Экзамен	
9	ПП 05.01. Производственная практика	252	252		Дифф. зачет	
10	ПМ. 05. ЭК. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				Экзамен кв.	
11	МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	34	34		Дифф. зачет	
	ПП 06.01. Производственная практика	144	144		Дифф. зачет	
13	ПМ. 06. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				Экзамен кв.	
14	МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	32		32		Экзамен
	ПП 07.01. Производственная практика	144		144		Дифф. зачет
	ПМ. 07. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					Экзамен кв.
	МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	110		110		Экзамен
	ПП 08.01. Производственная практика	324		324		Дифф. зачет
15	ПМ. 08. ЭК. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					Экзамен кв.
16	ФК. Физическая культура	36	16	20	Зачет	Дифф. зачет
17	Защита выпускной квалификационной работы					