

**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 | | | | | |