

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И
СЕРВИСА»

Образовательный маршрут студентов
по профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий
группа 318

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Распределение по курсам и семестрам											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Курс 1				Курс 2				Курс 3			
						Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6	
						Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная
ОДБ.01	Русский язык	2															
ОБД. 02	Литература					76	51	95	63								
ОДБ.03	Иностранный язык			13		77	51	99	66	81	54						
ОДБ.04	История			13		77	51	55	37	125	83						
ОДБ.05	ОБЖ			13		76	51	93	62	87	58						
ОДБ.06	Химия	2				54	36	54	36								
ОДБ.07	Обществознание (включая экономику и право)	2				76	51	95	63								
ОДБ.08	Биология			4						81	54	156	104				
ОДБ.09	География			2				54	36								
ОДБ.10	Экология	1				102	68										
ОДБ.11	Астрономия			2				54	36								
ОДБ.12	Физическая культура			3													
ОДП.1	Математика			1245		72	48	45	30	54	36						
ОДП.2	Информатика	4				97	65	141	94	54	36	37	29	49	28		
ОДП.3	Физика	2				77	51	85	57	69	46	120	80				
ПОО.1	Психология / Деловое общение / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное самоопределение"			2		77	51	165	110								
ПОО.2	История родного края / Краеведение / История культуры Бурятия			4								109	73				
ПОО.3	Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ / "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"			5										58	39		
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			6										65	43	37	25
ОП.2	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий			1		48	32										
				3						44	32						

ОП.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5													
ОП.4	Безопасность жизнедеятельности			4										44	32		
ОП.5	Рисование и лепка			2								46	32				
ОП.6	Технология изготовления печенья, вафель, тортов и пирожных			2				81	54								
								81	54								

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Распределение по курсам и семестрам											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Курс 1				Курс 2				Курс 3			
						Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6	
						Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная
ПМ.1	Изготовление конфет, драже	1		2													
МДК.1.1	Технология изготовления конфет									55	35	62	38				
МДК.1.2	Технология изготовления драже									55	35						
УП.1.01	Изготовление конфет, драже											62	38				
ПП.1.01	Изготовление конфет, драже			4	РП	час		час		час	36	час	36	час		час	
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	4		4	РП	час		час		час	108	час	108	час		час	
ПМ.2	Изготовление карамели, халвы	1		2													
МДК.2.1	Технология изготовления карамели									52	34	64	40				
МДК.2.2	Технология изготовления халвы									52	34						
УП.2.01	Изготовление карамели, халвы											64	40				
ПП.2.01	Изготовление карамели, халвы			4	РП	час		час		час		час	36	час		час	
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	4		4	РП	час		час		час		час	216	час		час	
ПМ.3	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	2		2										108	74		
МДК.3.1	Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	5												108	74		
УП.3.01	Изготовление шоколада и шоколадных изделий			5	РП	час		час		час		час		час	36	час	
ПП.3.01	Изготовление шоколада и шоколадных изделий			5	РП	час		час		час		час		час	324	час	
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	5										час		час			
ПМ.4	Изготовление мармеладо-пастильных изделий	1		3													
МДК.4.1	Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий			6												94	70
УП.4.01	Изготовление мармеладо-пастильных изделий			6	РП	час		час		час		час		час		94	70
ПП.4.01	Изготовление мармеладо-пастильных изделий			6	РП	час		час		час		час		час		час	36
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	6										час		час		час	360
ПМ.5	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	1		3													
МДК.5.1	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий			6												71	51
УП.5.01	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий			6	РП	час		час		час		час		час		71	51
ПП.5.01	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий			6	РП	час		час		час		час		час		час	36
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	6								час		час		час		час	144
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА															68	34

Зав. отделением

 Набоженко Т.Е.