

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
группа 118, 128

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Распределение по курсам и семестрам															
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
						Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8	
						Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная
ОДБ.01	Русский язык	2				64	64	77	63												
ОДБ.02	Литература			3		48	48	69	69	64	64										
ОДБ.03	Иностранный язык			3		48	48	69	69	64	64										
ОДБ.04	История	3						69	69	118	104										
ОДБ.05	Физическая культура			245		32	32	46	46	48	48	34	34	28	28						
ОДБ.06	ОБЖ	1				88	72														
ОДБ.07	Обществознание	4								32	32	76	62								
ОДБ.08	Естествознание	3				48	48	92	92	76	62										
ОДБ.009	География	4										80	66								
ОДБ.11	Экология	4										80	80								
ОДБ.11	Астрономия			4								35	35								
ОДП.01	математика					64	64	115	115	122	108										
ОДП.02	Информатика	2				64	64	54	42												
ОДП.03	Экономика	1				108	92														
ОДП.04	Право	2				48	48	79	65												
ПОО.1	Психология общения / Деловое общение / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное самоопределение"			5										56	56						
ПОО.2	Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"			8																54	54
ПОО.4	Учебно- исследовательское проектирование / Основы исследовательской деятельности			5										62	42						
ПОО.5	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции / Инновационные технологии приготовления блюд			7												33	33	27	27		
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены			2				73	69												
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров			3						52	48										
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места			4								72	68								

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Распределение по курсам и семестрам																
				Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8
					Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5										78	70					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			8												92	88			
ОП.12	Введение в профессию			2			71	67												
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					36	32	377	341								
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4					36	32										
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4							143	125								
УП.1.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4	час	час	час		час		час	72	час		час		час		час	
ПП.1.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4	час	час	час		час		час	144	час		час		час		час	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4									18									
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		3										210	198	425	404			
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													44	42					
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6										94	84	89	80			
УП.2.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	час	час	час		час		час		час	72	час	72	час		час	
ПП.2.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	час	час	час		час		час		час		час	252	час		час	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6														12				
ПМ.3	"Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		3										146	134	232	208			
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													44	42					
		Формы промежуточной аттестации		Распределение по курсам и семестрам																
				Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8	
						Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна	Максим.	Обязательна
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6										66	56	76	64				
УП.3.01	"Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	час	час		час		час		час		час	36	час	36	час		час	
ПП.3.01	"Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	час	час		час		час		час		час		час	108	час		час	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6														12					
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		3												37	33	386	330		
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков															37	33				
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7														140	114		
УП.4.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	час	час		час		час		час		час		час		час	72	час	
ПП.4.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	час	час		час		час		час		час		час		час	144	час	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7																30			
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		3														172	164	590	522
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																	36	32		
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8														136	132	122	90
УП.5.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	час	час		час		час		час		час		час		час		час	144
ПП.5.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	час	час		час		час		час		час		час		час		час	288
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8																		36	

Зав. отделением

УЛ

Найденко И