**Образовательный маршрут**

**студента 2 курса, обучающегося**

**по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**(на базе ППКРС)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины |  | | Всего | |  | V | |  | VI | |  | Форма контроля | | | | |  |
| п/п |  |  | | часов | |  | семестр | |  | семестр | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | V |  |  | VI | |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | семестр |  |  | семестр | |  |
| 1 | Основы философии |  | | 57 |  |  | | | 57 | |  |  |  |  |  | Дифф.  зачет | |  |
|  | Иностранный язык | 192 | | |  | 33 | |  | 24 | |  |  |  |  |  | Дифф. | |  |
| 2 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
|  | Физическая культура | 324 | | |  | 48 | |  | 44 | |  |  | Зачет |  |  | Дифф.  зачет | |  |
| 3 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Основы экономики, менеджмента и | 195 | | |  |  | 93 |  | 102 | |  |  |  |  | Дифф.  зачет | | |  |
| 5 | маркетинга |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Организация обслуживания потребителей | 153 | | |  | 30 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| 6 | организаций общественного питания |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
|  | МДК 04.01. Технология приготовления | 295 | | |  | 295 | |  |  |  |  |  | Экзамен |  |  |  |  |  |
|  | сложных хлебобулочных, мучных |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | кондитерских изделий |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ПП 04.01. Производственная практика | 72 | | |  | 72 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
| 9 | ПМ 04. Организация процесса  приготовления и приготовление  сложных хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  |
|  |
| Экзамен по модулю | | |  |
|  |  |  |  |
| 10 | МДК 05.01. Технология | 149 | | |  | 149 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| приготовления сложных холодных и |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
| горячих десертов |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | ПП 05.01. Производственная практика | 72 | | |  | 72 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
| 12 | ПМ 05. Организация процесса  приготовления и приготовление  сложных холодных и горячих  десертов |  | | |  |  |  | |  |  |  |  | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |
| 13 | МДК 06.01. Управление структурным | 367 | | |  |  |  |  | 367 | |  |  |  |  |  | Экзамен | |  |
| подразделением организации |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | ПП 06.01. Производственная практика | 72 | | |  |  |  |  | 72 | |  |  |  |  |  | Дифф. | |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
| 15 | ПМ 06. Организация работы  структурного подразделения |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Экзамен по модулю | |  |
|  | Преддипломная практика | 144 | | | |  |  |  | 144 | | |  |  |  |  | Дифф. | |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
|  | Защита выпускной квалификационной  работы |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |