**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 процессаприготовления и приготовлениесложных хлебобулочных, мучныхкондитерских 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 процессаприготовления и приготовлениесложных холодных и горячихдесертов |  |  |  |  |  |  |  |  | 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 работыструктурного подразделения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Экзамен по модулю |  |
|  | Преддипломная практика | 144 |  |  |  | 144 |  |  |  |  | Дифф. |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |
|  | Защита выпускной квалификационнойработы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |