**Образовательный маршрут**

**студента 2 курса, обучающегося**

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

**(на базе основного общего образования)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Всего |  | III | | IV | |  | Форма контроля | | | | | |
| п/п | дисциплины | часов |  | семестр | | семестр | |  | III семестр |  | |  |  | IV семестр |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| 1 | История | 177 |  |  |  | 36 |  | Дифф. зачет | | | |  | | |
| 2 | Астрономия | 54 | 54 | | |  | |  | | | Дифф. зачет | | | |
| 3 | Математика | 441 | 87 | | |  | | Экзамен | | |  | | | |
| 4 | Основы исследовательской деятельности | 54 | 54 | | |  | | Дифф. зачет | | |  | | | |
| 5 | Иностранный язык | 239 | 49 | | | 36 | |  | | | Дифф. зачет | | | |
| 6 | Физическая культура | 324 | 64 | | | 56 | | Зачет | | | Зачет | | | |
| 7 | Химия | 173 | 47 | | | 126 | |  | | | Экзамен | | | |
| 8 | Физиология питания | 47 | 47 | | |  | | Дифф. зачет | | |  | | | |
| 9 | Организация  хранения и контроль  запасов сырья | 207 | 88 | | | 119 | |  | | | Экзамен | | | |
| 10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 213 | 45 | | | 36 | |  | | |  | | | |
| 11  12 | Техническое  оснащения и  организация  рабочего места | 122 | 122 | | |  | | Дифф. зачет | | |  | | | |
| 13 | МДК 01.01. Технология  приготовления полуфабрикатов для  сложной кулинарной продукции | 132 |  | | | 132 | |  | | | Дифф. зачет | | | |
| 14 | ПП 01.01. Производственная  практика | 108 |  | | | 108 | |  | | | Дифф. зачет | | | |
| 15 | ПМ 01 Организация процессов  приготовления и приготовление  полуфабрикатов для сложной  кулинарной продукции |  |  |  | |  |  |  |  | | Экзамен по модулю | | | |
| 16 | МДК 07.01.  Приготовление  простых и основных  кулинарных блюд и изделий | 476 | 252 | | | 224 | |  | | | Экзамен | | | |
| 17 | ПП 07.01 Производственная практика | 216 |  | | | 216 | |  | | | Дифф. зачет | | | |
| 18 | ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих |  |  | | |  | |  | | | Экзамен по модулю | | | |

**Образовательный маршрут**

**студента 3 курса, обучающегося**

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

**(на базе основного общего образования)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины | Всего | V | |  | VI | | |  |  | Форма контроля | | | |
| п/п |  | часов | семестр | |  | семестр | | |  |  | V |  |  | VI |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | семестр |  |  | семестр |
| 1 | История | 72 | 72 |  |  | | | |  | Дифф.  зачет | | |  | |
| 2 | Иностранный язык | 239 | 53 | | 44 | |  |  | | | | |  | Экзамен |
|  |
|
| 3 | Физическая культура | 324 | 64 | | 56 | |  | Зачет | | | | |  | Зачет |
| 4 | Математика | 84 | 84 | |  | | | Дифф.  зачет | | | | |  | |
| 5 | Экологические основы  природопользования | 47 |  | | 47 | |  |  | | | | |  | Дифф.  зачет |
| 6 | Информационные технологии в  профессиональной деятельности | 213 | 51 | |  | | | Дифф.  зачет | | | | |  | |
| 7 | Метрология и стандартизация | 68 | 68 | |  | | | Дифф.  зачет | | | | |  | |
| 8 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 193 |  | | 69 | | |  | | | | |  | |
| 9 | Охрана труда | 71 | 71 | |  | | | Дифф.  зачет | | | | |  | |
| 10 | Безопасность жизнедеятельности | 101 |  | | 101 | | |  | | | | | Дифф.  зачет | |
| 11 | Организация обслуживания  потребителей организаций  общественного питания | 104 | 104 | |  | | | Экзамен | | | | |  | |
| 12 | МДК 02.01. Технология  приготовления сложной холодной  кулинарной продукции | 220 | 128 | | 92 | | |  | | | | | Экзамен | |
| 13 | ПП 02.01. Производственная  практика | 144 |  | | 144 | | |  | | | | | Дифф.  зачет | |
| 14 | ПМ 02. Организация процесса  приготовления и приготовление  сложной холодной кулинарной  продукции |  |  | |  | | |  | | | | | Экзамен по модулю | |
| 15 | МДК 03.01. Технология  приготовления сложной горячей  кулинарной продукции | 382 | 196 | | 186 | | |  | | | | | Экзамен | |
| 16 | ПП 03.01. Производственная  практика | 216 |  | | 216 | | |  | | | | | Дифф.  зачет | |
| 17 | ПМ 03. Организация процесса  приготовления и приготовление  сложной горячей кулинарной  продукции |  |  | |  | | |  | | | | | Экзамен по модулю | |
| 18 | МДК 04.01. Технология  приготовления сложных  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | 314 |  | | 134 | | |  | | | | |  | |

**Образовательный маршрут**

**студента 4 курса, обучающегося**

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

**(на базе основного общего образования)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины | Всего |  | VII | |  | |  | | VIII | | | |  |  | | Форма контроля | | | | | | | | |  |
| п/п |  | часов |  | семестр | |  | |  | | семестр | | | |  |  | | VII | |  | |  | VIII | | | |  |
|  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  | | семестр | |  | |  | семестр | | | |  |
| 1 | Основы философии | 68 |  |  | |  | | 68 | | |  | | |  | | | | | | |  | Дифф. | | | |  |
|  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  | | |  | зачет | | | |  |
|  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |
| 2 | Иностранный язык | 239 | 36 | | |  | | 21 | | |  | | |  | | | | | | | Экзамен | | | | |  |
|  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |
| 3 | Физическая культура | 324 | 56 | | |  | | 28 | | |  | | |  |  | | Зачет | |  | |  | Дифф.  зачет | | | |  |
|  |  |  |  |  | |  | |  | | | | | |  |  | |  | |  | |  |  |
|  |  |  |  | | |  | |  | | |  | |  | |  |  | |  | |  |
| 4 | Правовые основы профессиональной деятельности | 47 |  | | | | 47 | | | | | | |  | Дифф.  зачет | | | | | |  | | | | |  |
|  |  |
| 5 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 193 | 50 | | | | 74 | | | | | | |  | | | | | | | Дифф.  зачет | | | | |  |
| 6 | Основы предпринимательской деятельности | 46 | 46 | | | |  | | | | | | |  | Дифф.  зачет | | | | | |  | | | | |  |
| 7 | МДК 04.01. Технология  приготовления сложных  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | 314 | 180 | | | |  | | | | | | |  | Дифф.  зачет | | | | | |  | | | | |  |
| 8 | ПП 04.01. Производственная  практика | 108 | 108 | | | |  | | | | | | |  | Дифф.  зачет | | | | | |  | | | | |  |
| 9 | ПМ 04. Организация  процесса приготовления и  приготовление сложных  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий |  |  | | | |  | | | | | | | Экзамен по модулю | | | | | | |  | | | | |  |
|  | МДК 05.01. Технология | 148 | 86 | | |  |  | | | 62 | | | |  |  |  | | | |  | Дифф.  зачет | | | |
| 10 | приготовления сложных |  |  |  |  | |  | | |  |  |  |
|  | холодных и горячих десертов |  |  |  |  | |  | | |  | | | |  |  |  |
|  | ПП 05.01. Производственная | 144 |  | | | |  | | | 144 | |  | |  |  | |  | |  | | Дифф. зачет | | | |
| 11 | практика |  |  | | |  | | | |  |  |  | |  | |  |
|  | ПМ 05. Организация |  |  |  | | |  | | |  | | | |  |  |  | |  | |  | Экзамен по модулю | | | |
|  | процесса приготовления и |  |  |  | | |  | | | |  |  |  | |  | |  |
|  | приготовление сложных |  |  |  | | |  | | | |  |  |  | |  | |  |
| 12 | холодных и горячих десертов |  |  |  | | |  | | | |  |  |  | |  | |  |
|  | МДК 06.01. Управление | 353 |  | 228 |  | | 125 | | | | | |  |  | | | | | | | Экзамен | | | |
|  | структурным подразделением |  |  |  |  | |  | | |  | | | |  | |
| 13 | организации |  |  |  |  | |  | | |  | | | |  | | | |
|  | ПП 06.01. Производственная | 72 |  |  |  | | 72 | | | | |  | |  | | | | | | | Дифф.  зачет | | | |
| 14 | практика |  |  |  |  | |  | |  | | | | |
| 15 | ПМ 06. Организация  работы структурного  подразделения |  |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | Экзамен по модулю | | | |
| 16 | Преддипломная практика | 144 |  | | | | 144 | | | | | | |  | | | | | | | Дифф.  зачет | | | |
|  | Защита выпускной |  |  |  | | |  | | |  | | | |  |  | | | | |  |  | | | |
| 17 | квалификационной работы |  |  |  |  |