**Образовательный маршрут**

**студента 2 курса, обучающегося**

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

**(на базе ППКРС)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины |  | Всего | |  | III | |  | IV | |  | Форма контроля | | | | |  |
| п/п |  |  | часов | |  | семестр | |  | семестр | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | III |  |  | IV | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | семестр |  |  | семестр | |  |
| 1 | Основы философии |  | 57 |  |  | 57 |  |  |  |  |  | Дифф.  зачет |  |  | | |  |
|  | Иностранный язык | 192 | |  | 58 | |  | 29 | |  |  |  |  |  | Дифф. | |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
|  | Физическая культура | 324 | |  | 92 | |  | 52 | |  |  | Зачет |  |  | Дифф. | |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
|  | Правовые основы профессиональной | 54 | |  | 54 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| 4 | деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
|  | Основы экономики, менеджмента и | 180 | |  |  |  |  | 180 | |  |  |  |  |  | Экзамен | |  |
| 5 | маркетинга |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Организация обслуживания потребителей | 48 | |  | 48 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| 6 | организаций общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
|  | МДК 04.01. Технология приготовления | 216 | |  | 216 | |  |  |  |  |  | Экзамен |  |  |  |  |  |
|  | сложных хлебобулочных, мучных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ПП 04.01. Производственная практика | 72 | |  | 72 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
|  | ПМ 04. Организация процесса  приготовления и приготовление  сложных хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Экзамен по модулю | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | МДК 05.01. Технология | 150 | |  | 150 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
|  | приготовления сложных холодных и |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
| 10 | горячих десертов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ПП 05.01. Производственная практика | 72 | |  | 72 | |  |  |  |  |  | Дифф. |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет |  |  |  |  |  |
|  | ПМ 05. Организация процесса |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |
|  | приготовления и приготовление |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | сложных холодных и горячих |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | десертов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | МДК 06.01. Управление структурным | 360 | |  |  |  |  | 360 | |  |  |  |  |  | Экзамен | |  |
| 13 | подразделением организации |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ПП 06.01. Производственная практика | 72 | |  |  |  |  | 72 | |  |  |  |  |  | Дифф. | |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
|  | ПМ 06. Организация работы  структурного подразделения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Экзамен по модулю | |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | Преддипломная практика | 144 | |  |  |  |  | 144 | |  |  |  |  |  | Дифф. | |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачет | |  |
|  | Защита выпускной квалификационной |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |
| 17 | работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |