**Образовательный маршрут**

**студента 1 курса, обучающегося**

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

**(на базе основного общего образования)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Всего | I | II |  | Форма контроля |
| п/п | дисциплины | часов | семестр | семестр | I |  | II семестр |
|  |  |  |  |  | семестр |  |  |
| 1 | Русский язык | 117 | 51 | 66 |  |  | Комплексный экзамен |
| 2 | Литература | 177 | 51 | 66 |  |  |  |
| 3 | Иностранный язык | 177 | 75 | 102 |  |  | Дифф. зачет |
| 4 | История | 177 | 75 | 66 |  |  | Дифф. зачет |
| 5 | Физическая культура | 177 | 75 | 102 | Зачет |  | Дифф. зачет |
| 6 | ОБЖ | 105 | 54 | 51 |  |  | Дифф. зачет |
| 7 | Родная литература | 60 | 60 |  | Дифф. зачет |  |
| 8 | Химия | 255 | 123 | 132 |  | Экзамен |
| 9 | Математика | 441 | 156 | 198 |  |  |
| 10 | Биология | 195 | 51 | 144 |  | Дифф. зачет |
| 11 | Физика | 171 | 75 | 96 |  | Дифф. зачет |
| 12 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 75 |  | 75 |  | Дифф. зачет |
| 13 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 213 |  | 84 |  |  |
| 14 | Введение в специальность | 48 | 48 |  | Зачет |  |

 **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 | Иностранный язык | 239 | 49 | 36 |  | Дифф. зачет |
| 5 | Физическая культура  | 324 | 64 | 56 | Зачет | Зачет |
| 6 | Химия | 173 | 47 | 126 |  | Экзамен |
| 7 | Физиология питания | 47 | 47 |  | Дифф. зачет |  |
| 8 | Организацияхранения и контрользапасов сырья | 207 | 88 | 119 |  | Экзамен |
| 9 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 213 | 45 | 36 |  |  |
| 10 | Техническоеоснащения иорганизациярабочего места | 122 | 122 |  | Дифф. зачет |  |
| 11 | МДК 01.01. Технологияприготовления полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции | 132 |  | 132 |  | Дифф. зачет |
| 12 | ПП 01.01. Производственнаяпрактика | 108 |  | 108 |  | Дифф. зачет |
| 13 | ПМ 01. Организация процессовприготовления и приготовлениеполуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции |  |  |  |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 14 | МДК 07.01.Приготовлениепростых и основныхкулинарных блюд и изделий | 476 | 252 | 224 |  | Экзамен |
| 15 | ПП 07.01 Производственная практика | 216 |  | 216 |  | Дифф. зачет |
| 16 | ПМ 07 ЭК 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 основыприродопользования | 47 |  | 47 |  |  |  | Дифф.зачет |
| 6 | Информационные технологии впрофессиональной 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 обслуживанияпотребителей организацийобщественного питания | 104 | 104 |  | Экзамен |  |
| 12 | МДК 02.01. Технологияприготовления сложной холоднойкулинарной продукции | 220 | 128 | 92 |  | Экзамен |
| 13 | ПП 02.01. Производственнаяпрактика | 144 |  | 144 |  | Дифф.зачет |
| 14 | ПМ 02. Организация процессаприготовления и приготовлениесложной холодной кулинарнойпродукции |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 15 | МДК 03.01. Технологияприготовления сложной горячейкулинарной продукции | 382 | 196 | 186 |  | Экзамен |
| 16 | ПП 03.01. Производственнаяпрактика | 216 |  | 216 |  | Дифф.зачет |
| 17 | ПМ 03. Организация процессаприготовления и приготовлениесложной горячей кулинарнойпродукции |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 18 | МДК 04.01. Технологияприготовления сложныххлебобулочных, мучныхкондитерских 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. Технологияприготовления сложныххлебобулочных, мучныхкондитерских изделий | 314 | 180 |  |  | Дифф.зачет |  |  |
| 8 | ПП 04.01. Производственнаяпрактика | 108 | 108 |  |  | Дифф.зачет |  |  |
| 9 | ПМ 04 Организацияпроцесса приготовления иприготовление сложныххлебобулочных, мучныхкондитерских 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. Организацияработы структурногоподразделения |  |  |  |  | Экзамен по модулю |
| 16 | Преддипломная практика | 144 |  | 144 |  |  Дифф.зачет |
|  | Защита выпускной |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | квалификационной работы |  |  |  |