

**Образовательный маршрут на 2015-2016 учебный год
студента 1 курса, обучающегося
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	I семестр	II семестр	Форма контроля	
					I семестр	II семестр
1	Русский язык	78	34	44		Комплексный экзамен
2	Литература	118	52	66		
3	Иностранный язык	118	52	66		Дифф. зачет
4	История	118	52	66		Дифф. зачет
5	Обществознание (включая экономику и право)	118	52	66		Дифф. зачет
6	Математика	218	78	140		Экзамен
7	Физика	150	42	108		Дифф. зачет
8	Физическая культура	118	52	66	Зачет	Дифф. зачет
9	ОБЖ	70	34	36		Дифф. зачет
10	Информатика и ИКТ	100	60	40		Дифф. зачет
11	Химия	120	70	50		Экзамен
12	Биология	78	34	44		Дифф. зачет

**Образовательный маршрут на 2016-2017 учебный год
студента 2 курса, обучающегося
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	III семестр	IV семестр	Форма контроля	
					III семестр	IV семестр
1	Чувашская литература	40		40		Дифф. зачет
2	История	48		48		Дифф. зачет
3	Иностранный язык	162/68	34	34		Дифф. зачет
4	Физическая культура	162	34	34	Зачет	Зачет
5	Математика	58	58		Дифф. зачет	
6	Химия	118	90	28		Экзамен
7	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	50	50		Экзамен	
8	Физиология питания	32	32		Дифф. зачет	
9	Организация хранения и контроль запасов сырья	140	140		Экзамен	
10	Метрология и стандартизация	42	42		Дифф. зачет	
11	Охрана труда	32	32		Дифф. зачет	
12	Техническое оснащения и организация рабочего места	82	82		Дифф. зачет	
13	МДК 07.01 Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	338		338		Экзамен
14	МДК 07.02. Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий	154		108		

**Образовательный маршрут на 2017-2018 учебный год
студента 3 курса, обучающегося
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	V семестр	VI семестр	Форма контроля	
					V семестр	VI семестр
1	Иностранный язык	162/4 8	12	36		Дифф. зачет
2	Физическая культура	162/4 8	12	36	Зачет	Зачет
3	Экологические основы природопользования	32	32		Дифф. зачет	
4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	92		92		Дифф. зачет
5	Правовые основы профессиональной деятельности	32		32		Дифф. зачет
6	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	102		82		
7	Безопасность жизнедеятельности	68	30	38		Дифф. зачет
8	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	84	84		Экзамен	
9	ПП 01.01. Производственная практика	72	72		Дифф. зачет	
10	ПМ 01.ЭК Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Экзамен кв.	
11	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	138		138		Экзамен
12	ПП 02.01. Производственная практика	72		72		Дифф. зачет
13	ПМ 02.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					Экзамен кв.
14	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	194		194		Экзамен
15	ПП 03.01. Производственная практика	72		72		Дифф. зачет
16	ПМ 03.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					Экзамен кв.
17	МДК 07.02. Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий	154	46		Экзамен	
18	ПП 07.01. Производственная практика	504/2 16	216		Дифф. зачет	
19	ПМ 07.ЭК Выполнение работ по				Экзамен	

	одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих				КВ.	
--	--	--	--	--	-----	--

**Образовательный маршрут на 2018-2019 учебный год
студента 4 курса, обучающегося
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	VII семестр	VIII семестр	Форма контроля	
					VII семестр	VIII семестр
1	Основы философии	48		48		Дифф. зачет
2	Иностранный язык	162/46	28	18		Дифф. зачет
3	Физическая культура	162/46	24	22	Зачет	Дифф. зачет
4	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	130	62	68		Дифф. зачет
5	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	102	20		Дифф. зачет	
6	МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	198	198		Дифф. зачет	
7	ПП 04.01. Производственная практика	72	72		Дифф. зачет	
8	ПМ 04.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Экзамен квалификационный	
9	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	100	100		Дифф. зачет	
10	ПП 05.01. Производственная практика	72	72		Дифф. зачет	
11	ПМ 05.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				Экзамен квалификационный	
12	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	240		240		Экзамен
13	ПП 06.01. Производственная практика	72		72		Дифф. зачет
14	ПМ 06.ЭК. Организация работы структурного подразделения					Экзамен квалификационный
15	Преддипломная практика	144		144		Дифф. зачет
16	Защита выпускной квалификационной работы					