

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

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	I семестр	II семестр	Форма контроля	
					I семестр	II семестр
1	История	48		48		Дифф. зачет
2	Иностранный язык	162/90	46	44		Дифф. зачет
3	Физическая культура	162/90	44	46	Зачет	Зачет
4	Математика	58		58		Дифф. зачет
5	Экологические основы природопользования	32		32		Дифф. зачет
6	Химия	118	118		Экзамен	
7	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	32		32		Экзамен
8	Физиология питания	32		32		Дифф. зачет
9	Организация хранения и контроль запасов сырья	50		50		Экзамен
10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	92		92		Экзамен
11	Метрология и стандартизация	36		36		Дифф. зачет
12	Охрана труда	32	32		Дифф. зачет	
13	Техническое оснащения и организация рабочего места	32	32		Дифф. зачет	
14	Безопасность жизнедеятельности	68		68		Дифф. зачет
15	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	70	70		Дифф. зачет	
16	ПП 01.01. Производственная практика	72	72		Дифф. зачет	
17	ПМ 01.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Экзамен квал.	
18	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	90	90		Дифф. зачет	
19	ПП 02.01. Производственная практика	72	72		Дифф. зачет	
20	ПМ 02.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				Экзамен квал.	
21	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	73		73		Экзамен
22	ПП 03.01. Производственная практика	144		144		Дифф. зачет
23	ПМ 03.ЭК Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					Экзамен кв.

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

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	III семестр	IV семестр	Форма контроля	
					III семестр	IV семестр
1	Иностранный язык	162/72	44	28		Дифф. зачет
2	Физическая культура	162/72	46	26	Зачет	Дифф. зачет
3	Правовые основы профессиональной деятельности	36	36		Дифф. зачет	
4	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120		120		Экзамен
5	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	32	32		Дифф. зачет	
6	МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	144		Экзамен	
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 кв.	
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 кв.	
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 кв.
15	Преддипломная практика	144		144		Дифф. зачет
16	Защита выпускной квалификационной работы					