

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»
Маршрутный лист образовательной программы
19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок обучения 3г.10 мес.**

№	Наименование предметов	Курс обучения	Форма аттестации
1	Основы философии	1	Дифф.зач
2	История	1	Дифф.зач
3	Иностранный язык	3	Дифф.зач
4	Физическая культура	4	Дифф.зач
5	Математика	1	Экзамен
6	Экологические основы природопользования	1	Дифф.зач
7	Химия	1	Экзамен
8	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1	Дифф.зач
9	Физиология питания	1	Экзамен
10	Организация хранения и контроль запасов сырья	2	Экзамен
11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	Экзамен
12	Метрология и стандартизация	2	Дифф.зач
13	Правовые основы профессиональной деятельности	4	Дифф.зач
14	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	Экзамен
15	Охрана труда	2	Зачет
16	Безопасность жизнедеятельности	1	Дифф.зач
17	Оборудование предприятий общественного питания	2	Дифф.зач
18	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3	Комп. Экз.
19	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3	Зачет
20	Производственная практика ПМ 01	2	Дифф.зач
21	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	3	Комп. Экз.
22	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3	Дом. К.р.
23	Производственная практика ПМ 02	3	Дифф. зачет
24	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4	Комп. Экз.
25	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4	Дом. К.р
26	Производственная практика ПМ 03	3	Дифф. зачет
27	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	Комп. Экз.
28	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	Дом. К.р
	Производственная практика ПМ 04	3	Дифф.зачет
29	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4	Дом. К.р
30	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4	Зачет
31	Производственная практика ПМ 05	4	Дифф.зачет
32	Преддипломная практика	4	

Зав. заочным отделением:



Михайлова А.И