

ан учебного процесса : год поступления 2023 (естественно-научный цикл)

| Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | Объем образовательной программы в часах, в т.ч. | | | | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр) | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------|---|---|----------------------|--------------------|----------|-----------|----------------------------------|------------------------|---|--------------------------|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|
| | Экзамен | Дифференцированный зачет | ВСЕГО | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа | Курсовая работа (индивидуальный проект) | Промежуточная аттестация | Итого | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | Обучение по дисциплинам и МДК (час) | | | Практики | | 1 Семестр 17 нед. (612 ч.) | | | | | 2 Семестр 24 нед. (864 ч.) | 3 Семестр 17 нед. (612 ч.) | 4 Семестр 24 нед. (864 ч.) | 5 Семестр 17 нед. (612 ч.) | 6 Семестр 24 нед. (864 ч.) | 7 Семестр 17 нед. (612 ч.) | 8 Семестр 24 нед. (864 ч.) | |
| | | | | Лабораторные занятия | Практические занятия | Контрольные работы | учебная | проектная | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ | | | 2170 | | | | | | | | | 1332 | | 534 | | 304 | | --- | | | |
| Общие | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Русский язык | | | 98 | | | | | | | | | 72 | | 26 | | | | | | | |
| Литература | | | 210 | | | | | | | | | 108 | | 102 | | | | | | | |
| История | | | 156 | | | | | | | | | 136 | | 20 | | | | | | | |
| Обществознание | | | 222 | | | | | | | | | | | 72 | | 150 | | | | | |
| География | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | |
| Иностранный язык | 2 | | 156 | | | | | | | | | 144 | | 12 | | | | | | | |
| Математика | | | 232 | | | | | | | | | 232 | | | | | | | | | |
| Информатика | 2 | | 156 | | | | | | | | | 144 | | 12 | | | | | | | |
| Физическая культура | | | 117 | | | | | | | | | 36 | | 41 | | 40 | | | | | |
| ОБЖ | | | 78 | | | | | | | | | 68 | | 10 | | | | | | | |
| Физика | | | 108 | | | | | | | | | 72 | | 36 | | | | | | | |
| Химия | 3 | | 238 | | | | | | | | | 60 | | 134 | | 44 | | | | | |
| Биология | | | 117 | | | | | | | | | 117 | | | | | | | | | |
| Родной язык | | | 140 | | | | | | | | | | | 70 | | 70 | | | | | |
| Индивидуальный проект | | | 70 | | | | | | | | | 32 | | 38 | | | | | | | |

| Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | Объем образовательной программы в часах, в т.ч. | | | | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр) | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------|---|---|----------------------|--------------------|----------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|--|--------------------------|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|
| | экзамен | Дифференцированный зачет | ВСЕГО | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа | Курсовая работа и исследовательский проект | Промежуточные аттестации | ГИЛ | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | Обучение по дисциплинам и МДК (час) | | | Практики | | 1 Семестр 17 нед. (612 ч.) | | | | | 2 Семестр 24 нед. (864 ч.) | 3 Семестр 17 нед. (612 ч.) | 4 Семестр 24 нед. (864 ч.) | 5 Семестр 17 нед. (612 ч.) | 6 Семестр 24 нед. (864 ч.) | 7 Семестр 17 нед. (612 ч.) | 8 Семестр 24 нед. (864 ч.) | |
| | | | | Лабораторные занятия | Практические занятия | Контрольная работа | учебная | проектно-исследовательская | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. | в т.ч. | | | в т.ч. | | в т.ч. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | 1054 | | | | | | | | | | | | 264 | | 486 | | | 304 | |
| Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены * | | 1к | 48 | | 17 | | | | 2 | | | | | | 48 | | | | | | |
| Основы товароведения продовольственных товаров* | | 2к | 100 | | 34 | 1 | | | 2 | | | | | | 72 | | 28 | | | | |
| Техническое оснащение и организация рабочего места * | | 4к | 104 | | 13 | 1 | | | | | | | | | 36 | | 28 | | 40 | | |
| Экономические и правовые основы профессиональной деятельности* | | 4к | 48 | | 8 | | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | |
| Основы калькуляции и учета* | | 3к | 72 | | 21 | 2 | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 24 | | |
| Охрана труда | | 3к | 36 | | 5 | | | | | | | | | | 12 | | 24 | | | | |
| Безопасность жизнедеятельности | | 1к | 36 | | 18 | | | | | | | | | | 36 | | | | | | |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 4к | 36 | | 35 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| Физическая культура | | 4к | 40 | | 34 | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | |
| Основы предпринимательской деятельности* | | 4к | 36 | | 8 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| Организация обслуживания в предприятиях общественного питания* | | 4к | 88 | | 26 | | | | | | | | | | | | 28 | | 60 | | |
| Этика и психология профессиональной деятельности* | | 3к | 36 | | 18 | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Информационные технологии* | | 3к | 36 | | 19 | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Современные технологии приготовления пицци* | | 3к | 36 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Экологические основы природопользования | | 2к | 36 | | 17 | 2 | | | | | | | | | 36 | | | | | | |
| Основы финансовой грамотности | | 3к | 36 | | 8 | 3 | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни | | 3к | 46 | | 6 | | | | | | | | | | | | 46 | | | | |
| Основы детского и диетического питания* | | 4к | 84 | | 29 | 1 | | | | | | | | | | | 44 | | 40 | | |
| Организация выездных мероприятий и кейтеринга | | | 64 | | | | | | | | | | | | | | 40 | | 24 | | |
| организация и проведение протокольных мероприятий | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |

| Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | Объем образовательной программы в часах, в т.ч. | | | | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр) | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|---|---|----------------------|---|----------|--|--------------------------|------------------------|--|--------------------------|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | Испытания | Дифференцированный зачет | ВСЕГО | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа | Курсовая работа и диссертационный проект | Промежуточная аттестация | Итого | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | Обучение по дисциплинам и МДК (час) | | | Практики | | | | | | | 1 Семестр | 2 Семестр | 3 Семестр | 4 Семестр | 5 Семестр | 6 Семестр | 7 Семестр | 8 Семестр |
| | | | | в т.ч. | | | учебные | | Промежуточная аттестация | | | | | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) |
| Лабораторные занятия | Практические занятия | Контрольная работа | | Лабораторные занятия | Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* | 3к | | 406 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.* | | 1к | 32 | | 10 | | | | | | | 32 | | | | | | | | | |
| 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 1к | 86 | 14 | 16 | | | | | | | 43 | | 43 | | | | | | | |
| Учебная практика* | | 1к | 180 | | | | | | | | | 108 | | 72 | | | | | | | |
| Производственная практика* | | 3к | 108 | | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | 4к | | 764 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий* | | 1к | 32 | | 12 | | | | | | | | | 32 | | | | | | | |
| 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок* | | 3к | 228 | 35 | 62 | 5 | | | | | | | | 174 | | 54 | | | | | |
| Учебная практика* | | 3к | 252 | | | | | | | | | | | 144 | | 108 | | | | | |
| Производственная практика | | 4к | 252 | | | | | | | | | | | | | 72 | | 180 | | | |

| Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | Объем образовательной программы в часах, в т.ч. | | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр) | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------|---|---|----------------------------|---|----------|--|--|------------------------|--|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|--|
| | экзамен | Дифференцированный зачет | ВСЕГО | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа | Курсовая работа (по дисциплинарному проекту) | Промежуточная аттестация | ГИЛ | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | | |
| | | | | Обучение по дисциплинам и МДК (час) | | | | | | | | | | 1 Семестр | 2 Семестр | 3 Семестр | 4 Семестр | 5 Семестр | 6 Семестр | 7 Семестр | 8 Семестр | | |
| | | | | в т.ч. | | | Практики | | | | | | | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | 17 нед. (612 ч.) | 24 нед. (864 ч.) | | |
| Лабораторные занятия | Практические занятия | Контрольная работа | | учебная | проектно-исследовательская | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 4к | | 692 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | 2к | | 42 | | 7 | | | | | | | | 42 | | | | | | | | | | |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | 4к | | 218 | 28 | 38 | 2 | | | | | | | 60 | | 100 | | | | | 58 | | | |
| Учебная практика* | 4к | | 216 | | | | | | | | | | 72 | | 72 | | | | | 72 | | | |
| Производственная практика* | 4к | | 216 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | 144 | | | |
| ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего) | | | 4176 | | | | | | | | | | 1404 (39н) | 1152 (32н) | 1044 (29н) | 576 (16н) | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего) | | | 900 | | | | | | | | | | 72 (2н) | 324 (9н) | 180 (5н) | 324 (9н) | | | | | | | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего) | | | 756 | | | | | | | | | | ----- | ----- | 252 (7н) | 504 (14н) | | | | | | | |
| ПРАКТИКА ВСЕГО | | | 1656 | | | | | | | | | | | 324 (9н) | 432 (12н) | 936 (26н) | | | | | | | |
| Государственная (итоговая) аттестация | | | 72 | | | | | | | | | | ----- | ----- | ----- | 72 ч | | | | | | | |
| ИТОГО (обязательная часть+вариативная) | | | 5904 (4536+1368) | | | | | | | | | | 1476 | 1476 | 1476 | 1476 | | | | | | | |

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.