Утверждаю Ректор ВГУЭС

Т.В. Терентьева

Ученым советом ВВГУ Протокол № 7 ст 03.04.d025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Владивостокский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

	по спец	циальности среднего профессионального образования	
43.02.15	Поварское и кондитер	ское дело	
код	наименование специальности	at the second se	
		основное общее образование	
		Уровень образования, необходимый для приема на обучение	
квалификация:	Специалист по поваро	скому и кондитерскому делу	
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП	2025

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Освоение профессии рабочего 16675 Повар

Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции

Применение цифровых технологий в кондитерском деле

1 Календарный учебный график

		Сен	тяб	рь	1.		Октя	ібрь			Но	ябрь	,		- 1	Дека	абрь	,		5	Інва	рь]_	¢	евр	раль	J,	Ĺ		Мар	T			Α	прел	ΠЬ	_		М	ай			И	онь				Июл	Ь			Ав	густ	•	1
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21		1 2	12 13			. 5		i l	1	1	'	1 - 7		15 - 21	22 - 28	1 %	5 - 11	12 - 18	- 1	1 2	2 - 8	1.	. '	1 5	0 0	'		16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10		- 1	25 - 31	- 1	1.	- 1	22 - 28	ΙΞ	6 - 12	13 - 19	20 - 26	호	3 - 9	1	17 - 23		
	1	2	3	} _2	!!	5 6	5 7	7 {	3 9) 1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	. 22	2 23	3 2	4 2	5 26	6 2	27 2	28 2	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1
I																			=	=																								::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
II															0	0	0	0	=	=																		0	0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=]
III													0	0	0	8	8	::	=	=																			0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=]
IV														0	0	8	8	::	=	=						C	0) (0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	::	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*]
Обоз	нач	чен	ия	:				Обу	чені	ие п	10 Д	исци	пли	инам	1 И Г	чеж	ДИСІ	ТИП	пина	рнь	ІМ К	ypca	ım.		0)	Учеб	бная	я пр	акт	ика														III] [осуд	apc	твен	ная	итс	огова	ая а	ттес	- таці

	,,,,,,,,,,,,	لئــا
::	Промежуточная аттестация	8 Пр
=	Каникулы	

ооизводственная практика

Государственная итоговая аттестаци	Ι
--	---

III Государственная итс* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

								Прак	тическа	я подготовк	a		ГΙ	1A		
Курс	Обучение по дис	циплинам и междисципл	пинарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практі	ика	Произв пр	одствен актика	ная	Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	17	22	2		2									11	52
II	29	13	16	1		1	6	4	2	6		6			10	52
III	28	11	17	2	1	1	5	3	2	6	2	4			11	52
IV	17	12	5	2	1	1	6	2	4	10	2	8		6	2	43
Всего	113	53	60	7	2	5	17	9	8	22	4	18		6	34	199

State Stat		Формы промежуточной Учебная нагруз аттестации	зка обучающихся, в том числе по практическ подготовке, ч.	ой Курс	1		Kypc 2		ределение по курсам и с		pc 3			Kypc 4	
			С преподавателем 🛚 🕳	Семестр 1	Семестр 2					Семестр 5	Семе			Семестр 7	
		3 2 2	B	17 нед							17 (€		11		
	Наименование циклов, разделов, Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	af adot	Meaw C Meav C	5 O B TOM HINCH	S S S TOM YHICH	5 O B TOM YMCNE		Б том числе	Про	S N S TOM SUCCE	MXC9	Б том числе	Tpo S	№ Б Про	8 E x
	практик	Saves	POSON STATE OF THE	o o TT. T.	Mex and Mex	о о т.т. т. т	o H 14	MA 68	Mex o H	WEN AN MEN	anoum	MS 49 NOW	Wex o F F S	Mex 8 9 Mex	Mex of mex of mex
		Mod Add Add Add Add Add Add Add Add Add A	AND SAME SAME CLAM	Boer Boer Apparate Boer Apparate Boer Boer Bear Bear Bear Bear Bear Boer Boer Boer Boer Boer Boer Boer Boe	жиом атте	вид. Заностания заняти	Boer awoy	моде ду , урс	S atte 8 No 1	AND	Boer anox anox	лдав. знять анят	ALLY BO BON TYON	верго од тене атте	Boer (and Market And
The content is a part of the content is a pa		å ₹ " 8 1	iora iora iora iora iora iora iora iora	О ОТВОВОВНИКИ ОТВОВНИКИ ОТ	ота ота	ота	0 8	BBand penc penc pp. 32 pp. 32	стац	OTA CLAY	No N	penc p. 32 p. 32	тац О У Е	взами мили ж стации и стации	о ота стап
The content is a part of the content is a pa			26 . × ×	80 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Pa6	P 986	2	8 - S - S	Ž MM	26 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	80 B	_ S _ E _ E	мя 8	8 - 5 - 5 W	Pa6
Separate supersymbol 1. Supersymbol	1 2	3 4 5 6 7 8	9 10 11 12 13 14 15	16 17 18 19 20 21 22 23	24 25 26 27 28	29 30 31 32 33 34 35	36 37 38	39 40 41 42 4			53 54 55 56	57 58 59			69 70 71 72 73 74
Separate sep	Итого час/нед (с учетом консультаций в период с	бучения по циклам)		36 33.88 36	34	36 30.62	36	28.25	36	30	36 30.7	1	36	30	36 28
Separate Sep			1320 418 902 16												
Mathematical Control of the contro	ООП Базовые дисциплины														
State	п. 01 Русский язык		78 38 40 4	34 34 16 18 48	44 22 22 4										
Property and Pro	Off.02 Juneparypa Off.03 Mczonie			50 50 16 34 66	66 22 44										
Property and Pro	ОП .04 Обществознание	2 1 78	78 38 40	34 34 16 18 44	44 22 22										
Property and Pro	01.05 География	3 2 78 4	74 36 38	22	! 22 10 12	56 4 52 26 26									
1	ОП. Об Иностранный язык	2 1 78		34 34 34 44	44 44										
1		2 1 222 22		86 86 34 52 13	6 22 110 44 66 4										
1	01.08 Информатика														
	ОП .09 Физическая культура		78 78 78	34 34 34 44	44 22 22										
1	ОП .11 физика			38 4 34 16 18 82	16 66 22 44										
13 Ostales	ОП .12 Химия - у	2 1 120		50 50 16 34 70	66 22 44 4										
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ОП .13 Биология		78 38 40	34 34 16 18 44	44 22 22										
Part	ОП .14 Индивидуальный проект	2 1 38 38		38 16 16 22	2										
Part	ЮП.01 Предлагаемые ОО														
Part	ОП.01 Введение в специальность	2 1 100 38	62 62	34 16 18 18 66	22 44 44										
2	DD DDG +FOOTOUT BY U.S. DO DECTOR	15 10 1 20 1340 525	22 2200 200 1100 240 15 20	24 16 22	1 22	FFC CC 24C 12C 12C 12C	000 134	453 1463 103 63 4	(22 (12 00 0	220 120 100 22 10	0/4 103 4 500	146 343 34	20 (12 06 2	200 120 102 40 10	
Separate sep				34 16 22	22	200 00 000 000 000	900 124 4	452 162 192 82 1	0 32 612 90 2	330 120 188 22 10					
	экономический цикл	9 4 487 91	396 58 338			118 16 102 24 78	88 24	64 64	91 25	66 10 56	68 68	68	122 26	96 24 72	
34 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	СЭ.01 Основы философии	5 34 12							34 12	22 10 12					
24 State 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			50 24 26			57 7 50 24 26									
24 State 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	23.03 Иностранный язык в профессиональной профессиональном профессиона	7 3-6 190 52	138 138			33 7 26 26	54 22	32 32	33 11	22 22	34 34	34	36 12	24 24	1
1	Э 04 физическая культура		138 138			28 2 26 26	34 2	32 32	24 2	22 22	34 34	34	26 2	24 24	
Mathematical Continent Anticontinent Antic	Э.05 Психология общения														
1. State 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		2 4 230 24	206 84 122			38 38 12 26	44 12	32 16 16	72 4	68 24 44	76 8 68	32 36			
42 State of the content of the conte	цики														
Property content		6 3-5 156 18				38 38 12 26	44 12	32 16 16	36 2	34 12 22					
2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						90 12 78 38 40	172 22 2	144 48 96					4		
Septiminal properties and the septim						77 12 12 12 12	1/2 22 2	111 10 30	1 75 15	01 20 11	203 33 2 210	10 170	' 		
March Marc	санитария и гигиена	3 56 6	50 24 26			56 6 50 24 26									
30 1	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и	4 61 7	2 48 16 32 4				61 7 2	48 16 32	4						
2		4 3 71 11	60 30 30			34 6 28 14 14	37 5	32 16 16							
5 September 1 September 1 September 2 Sept	ОП.04 Организация обслуживания								27 5	22 10 12	45 5 2 34	16 18	4		
Section of the content of the cont	П.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6 45 89 21	68 26 42				37 5	32 16 16	25 5	20 10 10	27 11 16	16			
	Плавовые основы профессиональной	2 (0 10	FD 16 24								CO 10 FO	16 24			
Marke Services (1) 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		/ 60 10	50 16 34								60 10 50	16 34			
- Management and propagament a	Информационные технологии в														
1		6 45 91 21	70 70				37 5	32 32	27 5	22 22	27 11 16	16			
10 Output page 10 Output	коммуникационные технологии														
10 Separate measurement	П.08 Охрана труда														
Company of the processor of the proces	П.09 Безопасность жизнедеятельности			24 24 16	22	210 20 120 62 62 64	506 66 3	212 00 16 02 1	6 20 270 46 2	122 66 44 22 40			16 400 30 3	264 06 120 40 50	
10. В расправнения расправнения расправнения и при при при при при при при при при п		15 25 1 11 290/ 313	0 1100 404 300 240 16 82	34 10 22	- 22	310 30 120 02 52 14	350 00 2	212 90 10 82 1	.0 20 3/0 46 2	132 00 44 22 10	737 33 2 168	00 00 34	10 490 70 2	204 90 120 40 10	040 30 140 00 00 18 1
Operations progressive prog	приготовления и подготовки к реализации	2 3 292 22	2 114 56 26 32 10			134 12 50 24 26	158 10 2	64 32 32	10						
1.00 1.00	полуфабрикатов для блюд, кулинарных		33 23 33 33												
Projection deplacement of the properties of th	Опганизация процессов приготовления.														
1.02 1.02	С.01.01 подготовки к реализации кулинарных	3 62 12	50 24 26			62 12 50 24 26									
10.12 Progression	Процессы обработки сырья и приготовления.														
10.1	К.01.02 подготовки к реализации кулинарных	4 80 10	2 64 32 32 4				80 10 2	64 32 32	4						
10.01 10.0	полуфабрикатов	2 00 00 72	72 ugn 2	LUX LUGS		1125 72 1100 2	1126	uon	1136	1100	uze	uon	uze	uon	uac uaa
3.38 3.38 et no stagement of Might 1.50 1.5	01.01 Пооизволственная практики		72 нед 2	vac Heg va	нед	vac /2 Heg 2	vac							нед	
142 143 144 145	01.ЭК Экзамен по модулю	4 6	6	104	100		6		6						
10. 2 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	Всего часов по МДК	142	114												
10.2 реализация горичис блада, укращерных датериа (распромента с украща (распромента с у															
Neglegorial pagnotise (Pagnotise) accorprised as a contract of the contract		1 2 1 1 205 25	120 56 26 20 15			120 16 50 24 26	167 0	00 20 00							
20.10 Торганизация принци Описа (положения подготовки к реализация (положения подготовки к реализация (положения подготовки к реализация (положения подготовки к реализация (положения подготовки к положения подготовки к положения (положения подготовки к положения подготовки к подготовки	изделий, закусок сложного ассортимента с	1 3 1 1 305 25	130 56 26 32 16 6			138 16 50 24 26	167 9	ou 32 32 1	.о б						
2.0 Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο Ο	потпебителей, вилов и фолм обслуживания														
22.01 Подположения присторием Спод, уривернования прогрем (под. уривернова и досторием размения подготовых к досторием премен уписатием и досторием премен уписатием премен упи	Организация процессов приготовления.														
Аргиярывае верения вырха сполнения 20.20 реализации горонов кулневрей подукции 20.21 Умебев предменя подготованем в подг	подготовки к реализации горячих блюд,	3 66 16	50 24 26			66 16 50 24 26									
20.20 (Дорианския подготовник и подготовки	кулинарных изделии и закусок сложного														
CONSIDERATION CONSIDERATIO	Процессы приготовления и подготовки к		00 22 23 46				00 0	00 22 22							
2.21 Vedea repairus 3 Pri st. 72 1 72 1 84 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	р. 02.02 реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	4 4 89 9	80 32 32 16				89 9	ou 32 32 1	.0						
12.21К (Экамен по модулю 4 6 6 6	П.02.01 Учебная практика	3 PN 4ac 72		час нед ча	: нед	час 72 нед 2	час		час	нед	час	нед	час	нед	час нед
12.21К (Экамен по модулю 4 6 6 6	1.02.01 Производственная практики	4 PN час 72	72 нед 2	час нед ча	: нед	час нед	час	72 нед 2	час				час	нед	час нед
	02.ЭК Экзамен по модулю	4 6	6				6		6						

Организация и ведение процессов	
приготовления, оформения и подготовки к ПМ.03 (ваделий, акуроки споменто акторителента с 1 3 19 43 2 120 60 38 22 10 1 3 19 43 2 120 60 38 22 10 4 1 9 32 16 16	278 34 2 88 44 22 22 10 259 60
ототебителей видея и облич обстиживания Организация процессов приготовления, подготових реализация поднесков приготовления, мд.Со.301 культерьми, каделий и зануски споинного асприментами, каделий и зануски споинного асприментами.	61 17 44 22 22 72 72 30
Приессы приготавления и подготави к размения и подельк по	67 17 2 44 22 22 4
УП.03.01 Учебная практика 5 РП час 72 72 нед 2 час нед час нед час нед час нед	VGC 72 Heg 2 VGC Heg VGC Heg VGC Heg VGC Heg TZ VGC 72 Heg 2 VGC Heg VGC Heg VGC Heg TZ
ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю 5 6 6	час 72 нед нед час нед нед нед нед 72 6
Приготаления, оброжения и подготави к ПМ,ОВ напитами колориям и гориния дексургов, 2 2 1 314 14 2 144 48 48 10 подреженского вызовного аксоривнента с учетом подреженского вызовным и изготория	314 14 2 144 48 48 48 10 271 43
Организация процессов приготовения (процессов приготовения доставля и развительного колодных горичих деления оказопадных горичих делегия оказопадных горичих делегия оказопадных сторичих делегия оказопадных сторичих делегия оказопадных сторичих делегия оказопадных сторичих делегия сторичих деле	79 7 72 24 48 49 30
MDX.04.02 Segeneer процессов приготавления и MDX.04.02 (протрам расправную людения горения 7 85 7 2 72 24 48 4 4	85 7 2 72 24 48 4
десертов, напитов споиного ассортимента УП.04.01 Учебная практика 7 РП час 72 72 мед 2 час мед час мед час мед час мед час мед	час нед час нед час 72 нед 2 час нед 72
П1.04.01 Производственная практими 7 РП час 72 72 нед 2 час нед час нед час нед пм.04.3К Зазамен по модулю 7 6 6	час нед час нед час 72 нед 2 час нед 72
Всего часов по MДК 164 144 Организация и ведение процессов	
оди вельсации и ведение продтотовых к Пототовения и подготовых к Пототовения подготовых к Пототовения и подготовых к Пототовения подготовых к Пототовения подготовых к Пототовения подготовых к Пототовения подготовых пототовения и пототовения пото	274 18 2 100 32 34 34 10
Органовации приготаления, оформления и МДК-0.01 (приготания надаготники указати и приготания надаготники указати указати и приготания указати указати указати и приготания указати указати указати указати указати указати	52 2 50 16 34
мунемх кокулетроски кудерний м минем мине	72 16 2 50 16 34 4
отожного ассортимента УП.05.01 Учебная практика 6 РП час 72 72 мед 2 час мед час мед час мед час мед час мед нед	час нед час 72 нед 2 час нед час нед 72
ПП.05.01 Производственная практими 6 РП час 72 72 нед 2 час нед час нед час нед час нед час нед час нед пм.05.3К Экзамен по модулю 6 В В Б В В В В В В В В В В В В В В В В	час нед час 72 нед 2 час нед час нед 72
Boero vacoe no MДK 124 100	
TML06 Oprawadawa in komponia twoqueli деятельности 1 4 1 431 19 118 54 64 6 1	55 7 48 24 24 376 12 70 30 40 6 273 158
МДК.06.01 Оперативное управление техущей деятельностью порминенного персонала 8 7 137 19 118 54 64	55 7 48 24 24 82 12 70 30 40 87 50
УП.06.01 Учебная практика 8 РП час 72 72 нед 2 час нед час не	час нед час нед час нед час 72 нед 2 72 нед 2 72 нед 3 6 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36
T0(110-0.22 (**)pocassacrarenean poportrias 8 971 size 1444 1444 962, 4 size seega size size	час нед час нед час нед час 144 нед 4 72 72
Beero vacos no M/JK 137 118	
ПМ.О7 Овзорыме профессом рабочего 16675 Повар 1 3 3 224 48 120 48 72 122 34 34 16 22 22 38 10 28 14 14 230 38 36 18 18 МДКОЛО II Выполнение работ по профессом рабочего 4 1-3 168 48 120 48 72 34 34 16 22 22 38 10 28 14 14 74 38 36 18 18	12 248 76 128 40
	час нед час нед час нед 36 36
ПТ.07.01 Производственная практика 4 РП час 72 72 нед 2 час нед час нед час нед час нед 2	VBC HEQ VBC HEQ VBC HEQ VBC HEQ TZ 12 12 12 12 12 12
Boero vacos no M/JK 168 120	
Дополнительный профессиональный боск (работиратель СОО «Дикл Интертаleмент»; ДПБ ОО-батому (2010 «Пять вускае» (200 — 2 5 3 648 124 254 110 144 18 8 8 ладимирования (УП Нидора Алева 8 ладимирова 8 ла	92 12 44 22 22 163 17 68 34 34 6 121 49 72 24 48 272 46 70 30 40 12 648
Oxacewee representation properties Oxacewee representation Oxa	
MJX.0.0.0.1 Bundan-every pation or production pationers 6 5 141 29 112 56 56	56 12 44 22 22 85 17 68 34 34 11 141
TML09 Применение цифовых технологий в соридитероски дек при	
MIX 0-0.01 Ladgoosse transcrive in presenter un dipresente undipressix 78 237 95 142 54 88	121 49 72 24 48 116 46 70 30 40 237
УП.08.01 Учебная практика 5 РП час 36 36 нед 1 час нед час нед час нед час нед	час 36 мад 1 час мед час мед з6 час нед час мед час мед гас лас
ПП.08.01 Производственная практика 6 РП час 72 72 нед 2 час нед час нед час нед час нед	час нед час 72 нед 2 час нед час нед 72
T11.99.01 Производственная практика 8 91 кас 72 72 мед 2 кас мед к	Vac Heg Vac Heg Vac Vac 72 Heg 2 72 6 6 12 12 12 18
Beero vasces no MIDK 378 254	UGC
Учебная практика час 612 612 мед 17 час мед час 144 мед час 144 мед 4 час 72 мед 2	час 108 нед 3 час 72 нед 2 час 72 нед 2 час 144 нед 4
Производственная практика ПОГОНОВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПОСИЗВОДСТВЕННАЯ ПОСИЗВОДЕННАЯ ПОС	час 72 нед 2 час 144 нед 4 час 72 нед 2 час 288 нед 8
ПДП (ПРСИВОИСТВЕННИЯ ПРАКТИКА РП час Нед час	VBC HEQ NBC LEVEN TO SERVE T
Государственная итоговая аттестация час 216 216 мед 6 час мед час мед час мед час мед	час нед час нед час нед час 216 нед 6 216
OG-SEM CEPAGORATE/INHOÑ IPPOTPAMMAI B 19 56 1 38 5940 676 12 3526 1178 2052 240 16 106 38 612 20 576 178 380 16 864 78 748 230 496 16 22 612 70 398 162 222 14 900 124 4 452 152 152 152 152 152 152 152 152 152 1	6 32 612 90 2 330 120 188 22 10 864 102 4 522 146 342 34 20 612 96 2 360 120 192 48 10 864 58 140 60 80 18 4644 1296
Экзамены (без учета физ. культуры)	
[μόφορ, saleria (δευ γιετα φία. γιατήρω) 3 7 5 5 5	2 4 2 2 4 6 4 3

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
	дифі за і	тенилексиви дифт за тет		[5]	ПП.03.01 Производственная практики
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.09.01 Учебная практика
	H	тогина стана		[8]	ПП.09.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
	диф. за т	почилененый диф. за тет	Ŭ	[6]	ПП.05.01 Производственная практики
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практики
Ľ	диф. зач	почилексиви диф. зачет	•	[4]	ПП.02.01 Производственная практики
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Учебная практика
	диф. зач	Комплексный диф. зачет	,	[7]	ПП.04.01 Производственная практики
				[8]	УП.06.01 Учебная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.06.01 Производственная практика
				[8]	ПДП.06.02 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ЕН.01 Химия
	диф. зач	комплексный диф. зачет	0	[6]	ЕН.02 Экологические основы природопользования
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООП .03 История
0	диф. зач	комплексный диф. зачет	2	[2]	ООП .04 Обществознание
	Dud sou	Kana and an an and an an	2	[2]	ООП .14 Индивидуальный проект
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ДООП.01 Введение в специальность
10	Turk so:	Kana angun ya ang	1	[1]	ООП .07 Математика - у
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ООП .08 Информатика
1,1	Turk so:	Kanasanan ya suda sama	4	[4]	УП.07.01 Учебная практика
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.07.01 Производственная практика

	Индекс	Содержание
OK 01		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
OK 02		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
	МДК.09.01	Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле
	УП.09.01	Учебная практика
	ПП.09.01	Производственная практика
OK 03		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
OK 04		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
OK 05		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
OK 06		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,
	0ГСЭ.01	применять стандарты антикоррупционного поведения. Основы философии
	0ГСЭ.02	История
	0ГСЭ.05	Психология общения
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
OK 07		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	EH.01	Химия
	EH.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
OK 08		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	0ГСЭ.04	Физическая культура
OK 09		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ПК 1.1	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	EH.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практики

ПК 1.2	2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практики
ПК 1.3	3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	EH.01	Химия
	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практики
ПК 1.∠	1.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практики
ПК 2.1	l.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	EH.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 2.2	2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 2.3		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	EH.01	Химия
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 2.4	1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 2.5	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 2.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 2.7	7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики

ПК 2.	8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практики
ПК 3.	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	EH.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 3.:	2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 3.:	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 3.4	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
_	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 3.	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 3.0	6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
-	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 3.	7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практики
ПК 4.	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	EH.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	мдк.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика

ПК 4.2	<u>.</u>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
İ	ПП.04.01	Производственная практики
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с
ПК 4.3	B.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ļ	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ļ	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практики
ПК 4.4	ł.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ı,	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практики
ПК 4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ļ	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практики
ПК 4.6	j.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практики
ПК 5.1		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	EH.02	Экологические основы природопользования
Ī	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Ī	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
Ī	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практики
ПК 5.2	2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	EH.01	Химия
	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практики
ПК 5.3	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практики
ПК 5.4	k.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	мдк.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Учебная практика
L	УП.05.01	
	УП.05.01 ПП.05.01	Производственная практики
ПК 5.5	ПП.05.01	Производственная практики Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	ПП.05.01	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с
ПК 5.5	ПП.05.01 5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практики
6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.08	Охрана труда
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПДП.06.02	Производственная практика
6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другим подразделениями.
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПДП.06.02	Производственная практика
6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПДП.06.02	Производственная практика
6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПДП.06.02	Производственная практика
6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ПДП.06.02	Производственная практика
	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
7.1	рынолнять инструкции и задания повара по организации расочего места
7.1 МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

ПК 7.2	2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
	УП.07.01	Учебная практика
_	ПП.07.01	Производственная практика
ПК 8.1	L	Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными стандартами и техническими условиями
	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции
	УП.08.01	Учебная практика
	ПП.08.01	Производственная практика
ПК 9.1	L	Цифровые технологии в кондитерском деле
	МДК.09.01	Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле
	УП.09.01	Учебная практика
	ПП.09.01	Производственная практика
ПК 9.2	2	Применение цифровых технологий в кондитерском деле
	МДК.09.01	Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле
	УП.09.01	Учебная практика
	ПП.09.01	Производственная практика

огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	ОК 04.	OK 05.	ОК 06.	ОК 08.	ОК 09.							
0ГСЭ.01	Основы философии	OK 06.											
ОГСЭ.02	История	OK 06.											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.											
0ГСЭ.04	Физическая культура	OK 08.											
ОГСЭ.05	Психология общения	OK 04.	OK 05.	OK 06.									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
EH.01	Химия	OK 07.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.7.	ПК 5.2.						
EH.02	Экологические основы природопользования	OK 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.						
опц	Общепрофессиональный цикл	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
•		ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.							
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	OK 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	OK 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	ПК 6.3.				
ОП.04	Организация обслуживания	OK 01.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	OK 01.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	OK 01.	OK 06.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии	OK 02.											
ОП.08	Охрана труда	OK 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	ПК 6.5.				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	OK 07.	ПК 6.5.										

		OK 01.	OK 02.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
nu.	Decharace with the same	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
пц	Профессиональный цикл	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 8.1	ПК 9.1	ПК 9.2					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.										
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.3.	ПК 1.4.										
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ΠΠ.01.01	Производственная практики	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПМ.02	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.											
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				
ПП.02.01	Производственная практики	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.				

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.			
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания										
мдк.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	ПК 3.1.									
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.				
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.			
ПП.03.01	Производственная практики	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1.									
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.					
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.				
ПП.04.01	Производственная практики	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.				
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.				
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.									
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.					
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.				
ПП.05.01	Производственная практики	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.				

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
мдк.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ПДП.06.02	Производственная практика	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.				
ПМ.07	Освоение профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1	ПК 7.2							
мдк.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1	ПК 7.2							
УП.07.01	Учебная практика	ПК 7.1	ПК 7.2							
ПП.07.01	Производственная практика	ПК 7.1	ПК 7.2							
дпь	Дополнительный профессиональный блок (работодатели: ООО «Джи1 Интертейнмент»; ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна)	ОК 02.	ПК 8.1	ПК 9.1	ПК 9.2					
ПМ.08	Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции									
мдк.08.01	Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПК 8.1								
ПМ.09	Применение цифровых технологий в кондитерском деле									
МДК.09.01	Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле	OK 02.	ПК 9.1	ПК 9.2						
УП.08.01	Учебная практика	ПК 8.1								
УП.09.01	Учебная практика	OK 02.	ПК 9.1	ПК 9.2						
ПП.08.01	Производственная практика	ПК 8.1								
ПП.09.01	Производственная практика	OK 02.	ПК 9.1	ПК 9.2						
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.								

Νō	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Иностранного языка;
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	Экологических основ природопользования;
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	Организации обслуживания;
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии;
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

Пояснения

- 1. Настоящий учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образованияпо по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., с учётом примерной образовательной программы "Профессионалитет" по специальности и в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.
- 2. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу.
- 3. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком.
- 4. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- 5. Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5940 часов.
- 6. Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; Приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образоватлеьной программы среднего образования»; Рекомендациями Министерства просвещения РФ от 01 марта 2023 г. № 05-592 по реализации среднего общего образования.
- 7. В общеобразовательном цикле принцип профильного обучения и учет получаемой специальности реализуется за счет увеличения объема следующих предметов: Математика, Химия.
- 8. При формировании общеобразовательного цикла в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета "Введение в специальность".
- 9. Общий объем каникул составляет 34 недели. На первом и третьем курсах каникулы состаляют 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на втором курсе каникулы состаляют 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на четвертом курсе 2 недели в зимний период.
- 10. Образовательная программа ППССЗ имеет следующую структуру: Общеобразовательный цикл; Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Математический и общий естественнонаучный цикл; Общепрофессиональный цикл; Профессиональный цикл; Государственная итоговая аттестация.
- 11. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.
- 12. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности и составляет 69,49% от общего объема времени, отведенного на его освоение. Вариативная часть 30,51%.
- 13. Вариативная часть в количестве 1282 часа распределена в соответствии с рекомендациями работодателей, направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Объем дополнительного профессионального блока 648 часов.
- 14. За счет вариатива дополнительно введены цифровой модуль и освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции.
- 15. В учебный план включены две адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Адаптированные информационные и коммуникационные технологии; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.
- 16. При реализации образовательной программы предусмотрено выполнение курсовой работы в 4 семестре в рамках изучения МДК 02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента". Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на её освоение.
- 17. Учебная практика в количестве 18 недель, производственная практика в количестве 22 недели реализуются в рамках освоения профессиональных модулей концентрированно.

19. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстра	ационного экзамена и защиты дипломной работы.
Согласовано	
Заместитель директора колледжа по учебной работе	Ashorigal A.T. Бондарь
Директор по персоналу ООО "Джи1 Интертейнмент"	The well sa. B. Tyros Muteptennment & &
Шеф-повар ООО «Бэккери-М»	HO.F. Kpiowkob Aokymenton & A
Бренд-шеф ООО «Пять вкусов»	Р. Г. Котовский до Вадивосточ В Вадивосточ
Управляющий ООО «Пять вкусов»	В.К. Алексеенко