

Ученым советом ВВГУ

Протокол № 7 от 03.04.2025

Утверждаю

Ректор ВГУЭС

Т.В. Терентьева



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Владивостокский государственный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому 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

| Курс | Сентябрь |        |         |         | 29 сен - 5 окт | Октябрь |         |         | 27 окт - 2 ноя | Ноябрь |         |         | 24 - 30 | Декабрь |        |         |         | 29 дек - 4 янв | Январь |         |         |       | 26 янв - 1 фев | Февраль |         |       |        | 23 фев - 1 мар | Март    |         |        |         | 30 мар - 5 апр | Апрель  |        |         |         | 27 апр - 3 май | Май     |       |        |         | Июнь    |        |         |         | 29 июн - 5 июл | Июль  |         |         |         | 27 июл - 2 авг | Август |  |  |  |
|------|----------|--------|---------|---------|----------------|---------|---------|---------|----------------|--------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|----------------|--------|---------|---------|-------|----------------|---------|---------|-------|--------|----------------|---------|---------|--------|---------|----------------|---------|--------|---------|---------|----------------|---------|-------|--------|---------|---------|--------|---------|---------|----------------|-------|---------|---------|---------|----------------|--------|--|--|--|
|      | 1 - 7    | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 |                | 6 - 12  | 13 - 19 | 20 - 26 |                | 3 - 9  | 10 - 16 | 17 - 23 |         | 1 - 7   | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 |                | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 2 - 8 |                | 9 - 15  | 16 - 22 | 2 - 8 | 9 - 15 |                | 16 - 22 | 23 - 29 | 6 - 12 | 13 - 19 |                | 20 - 26 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 |                | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 |                | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |                |        |  |  |  |
|      | 1        | 2      | 3       | 4       |                | 6       | 7       | 8       |                | 10     | 11      | 12      |         | 14      | 15     | 16      | 17      |                | 19     | 20      | 21      | 23    |                | 24      | 25      | 27    | 28     |                | 29      | 30      | 32     | 33      |                | 34      | 36     | 37      | 38      |                | 39      | 41    | 42     | 43      | 45      | 46     | 47      | 49      |                | 50    | 51      | 52      |         |                |        |  |  |  |
| 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              | 8       | ::    | =      | =       | =       | =      | =       | =       | =              | =     | =       | =       |         |                |        |  |  |  |
| IV   |          |        |         |         |                |         |         |         |                |        | 0       | 0       | 8       | 8       | ::     | =       | =       |                |        |         |         |       |                | 0       | 0       | 0     | 0      | 8              | 8       | 8       | 8      | 8       | 8              | 8       | 8      | 8       | ::      | III            | III     | III   | III    | III     | III     | *      | *       | *       | *              | *     | *       | *       | *       | *              |        |  |  |  |

**Обозначения:**

|                          |                                                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация                           |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы                                           |

**0** Учебная практика

8 Производственная практика

### III Государственная итоговая аттестация

\* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс  | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |       |       | Промежуточная аттестация |       |       | Практическая подготовка |      |      |                           |      |      | ГИА             |                 | Каникулы | Всего |
|-------|----------------------------------------------------|-------|-------|--------------------------|-------|-------|-------------------------|------|------|---------------------------|------|------|-----------------|-----------------|----------|-------|
|       |                                                    |       |       |                          |       |       | Учебная практика        |      |      | Производственная практика |      |      | Подго-<br>товка | Прове-<br>дение |          |       |
|       | Всего                                              | 1 сем | 2 сем | Всего                    | 1 сем | 2 сем |                         |      |      |                           |      |      |                 |                 |          |       |
|       | 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   |

[illegible]

[illegible]

| №  | 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                     |
|    |              |                                         |         | [5]                                                                         | ПП.03.01 Производственная практики            |
| 2  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 8       | [8]                                                                         | УП.09.01 Учебная практика                     |
|    |              |                                         |         | [8]                                                                         | ПП.09.01 Производственная практика            |
| 3  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 6       | [6]                                                                         | УП.05.01 Учебная практика                     |
|    |              |                                         |         | [6]                                                                         | ПП.05.01 Производственная практики            |
| 4  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 4       | [4]                                                                         | ПП.01.01 Производственная практики            |
|    |              |                                         |         | [4]                                                                         | ПП.02.01 Производственная практики            |
| 5  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 7       | [7]                                                                         | УП.04.01 Учебная практика                     |
|    |              |                                         |         | [7]                                                                         | ПП.04.01 Производственная практики            |
| 6  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 8       | [8]                                                                         | УП.06.01 Учебная практика                     |
|    |              |                                         |         | [8]                                                                         | ПП.06.01 Производственная практика            |
|    |              |                                         |         | [8]                                                                         | ПДП.06.02 Производственная практика           |
| 7  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 6       | [6]                                                                         | ЕН.01 Химия                                   |
|    |              |                                         |         | [6]                                                                         | ЕН.02 Экологические основы природопользования |
| 8  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 2       | [2]                                                                         | ООП .03 История                               |
|    |              |                                         |         | [2]                                                                         | ООП .04 Обществознание                        |
| 9  | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 2       | [2]                                                                         | ООП .14 Индивидуальный проект                 |
|    |              |                                         |         | [2]                                                                         | ДООП.01 Введение в специальность              |
| 10 | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 1       | [1]                                                                         | ООП .07 Математика - у                        |
|    |              |                                         |         | [1]                                                                         | ООП .08 Информатика                           |
| 11 | Диф. зач     | Комплексный диф. зачет                  | 4       | [4]                                                                         | УП.07.01 Учебная практика                     |
|    |              |                                         |         | [4]                                                                         | ПП.07.01 Производственная практика            |

| Индекс    | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 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)                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 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                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 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                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 04.    | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.                                                                                                                                                                                                                     |
| ОГСЭ.05   | Психология общения                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОП.04     | Организация обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 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                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОГСЭ.01   | Основы философии                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОГСЭ.02   | История                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОГСЭ.05   | Психология общения                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                                                                                                                                                                             |
| ОК 07.    | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                            |
| ЕН.01     | Химия                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ЕН.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                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 08.    | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.                                                                                              |
| ОГСЭ.04   | Физическая культура                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 09.    | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                                |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПК 1.1.   | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                                                                              |
| ЕН.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.   | 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.   | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.                                                                                                                                      |
| ЕН.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 1.4.   | 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.   | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                   |
| ЕН.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.   | 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.                                                                                                                                                              |
| ЕН.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.   | 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.   | 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.   | 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.                                                  |
| ЕН.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.                                                                 |
| ЕН.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.   | 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 3.6.   | 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.           |
| ЕН.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.                                         |
| ЕН.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                                                                                                                                                                                                                    |
| ПП.04.01  | Производственная практики                                                                                                                                                                                                           |

|         |           |                                                                                                                                                                                                                                |
|---------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.2. |           | 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                                                                                                                                                                                                               |
|         | ПП.04.01  | Производственная практики                                                                                                                                                                                                      |
| ПК 4.3. |           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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                                                                                                                                                                                                               |
|         | ПП.04.01  | Производственная практики                                                                                                                                                                                                      |
| ПК 4.4. |           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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                                                                                                          |
|         | 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                                                                                                          |
|         | УП.04.01  | Учебная практика                                                                                                                                                                                                               |
|         | ПП.04.01  | Производственная практики                                                                                                                                                                                                      |
| ПК 4.6. |           | 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.                 |
|         | ЕН.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.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. |           | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                 |
|         | ЕН.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. |           | 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. |           | 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                                                                                         |
|         | УП.05.01  | Учебная практика                                                                                                                                                                                                               |
|         | ПП.05.01  | Производственная практики                                                                                                                                                                                                      |
| ПК 5.5. |           | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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 5.6.   | 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                                                                                                                                                                      |
| ПК 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                                                                                                                                                                      |
| ПК 6.2.   | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими 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                                                                                                                                                                      |
| ПК 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                                                                                                                                                                      |
| ПК 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                                                                                                                                                                      |
| ПК 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                                                                                                                                                                      |
| ПК 7.1    | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места                                                                                                                            |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар                                                                                                                                             |
| УП.07.01  | Учебная практика                                                                                                                                                                               |
| ПП.07.01  | Производственная практика                                                                                                                                                                      |

|           |                                                                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.2    | 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    | 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    | 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    | 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                                                                                                                                             |

[illegible]

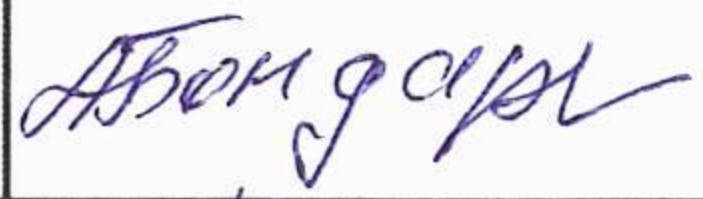
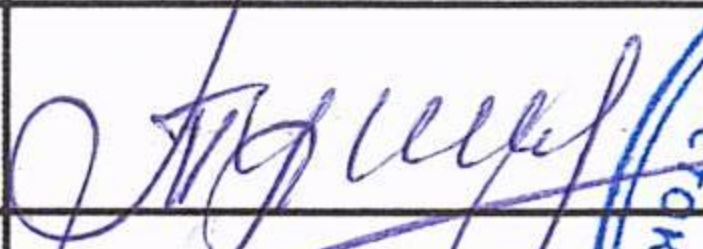
| ПЦ        | Профессиональный цикл                                                                                                                                                                                                                 | ОК 01.  | ОК 02.  | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6. |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|           |                                                                                                                                                                                                                                       | 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. |
|           |                                                                                                                                                                                                                                       | 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. |         |         |         |         |         |         |         |         |
| ПП.01.01  | Производственная практики                                                                                                                                                                                                             | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |         |         |         |         |         |         |         |         |
| ПМ.02     | 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 | 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     | <b>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</b> | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 3.5. | ПК 3.6. | ПК 3.7. |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента                                                                                                                | 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     | <b>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</b>      | 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     | <b>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</b> | 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. |         |  |  |  |  |  |

[illegible]

| №  | 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  | Актный 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 образования 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 образовательной программы среднего общего образования»; Рекомендациями Министерства просвещения РФ от 01 марта 2023 г. № 05-592 по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального 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 составляют 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на втором курсе каникулы составляют 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                  | 18. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся. Общее количество экзаменов в учебном году не превышает 8, суммарное количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура). |                 |
|                                                  | 19. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.                                                                                                                              |                 |
|                                                  | <b>Согласовано</b>                                                                                                                                                                                                                            |                 |
| Заместитель директора колледжа по учебной работе |                                                                                                                                                            | А.Т. Бондарь    |
| Директор по персоналу ООО "Джи1 Интертейнмент"   |                                                                                                                                                            | А.В. Тутъ       |
| Шеф-повар ООО «Бэккери-М»                        |                                                                                                                                                            | Ю.Г. Крючков    |
| Бренд-шеф ООО «Пять вкусов»                      |                                                                                                                                                            | Р.Г. Котовский  |
| Управляющий ООО «Пять вкусов»                    |                                                                                                                                                            | В.К. Алексеенко |

