

Ученым советом ВВГУ
Протокол № 6 от 18.04.24

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Терентьев И.В.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Владивостокский государственный университет"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

ПОВАР, КОНДИТЕР

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		К	К																																				
II																		К	К																																				
III													У	У	У	У	П	А	К	К														У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:
 □ Обучение по циклам □ У Учебная практика □ Г Государственная итоговая аттестация
 □ А Промежуточная аттестация □ П Производственная практика □ * Неделя отсутствует
 □ К Каникулы

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего	
							Учебная практика			Производственная практика						Проведение
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	
I	39	17	22	2		2									11	52
II	35	17	18	1		1	3		3	2		2			11	52
III	24	11	13	2	1	1	6	4	2	8	1	7	1		2	43
Всего	98	45	53	5	1	4	9	4	5	10	1	9	1	24	147	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.01.01 Производственная практика
				[4] УП.01.01 Учебная практика
				[4] УП.03.01 Учебная практика
				[4] ПП.03.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
				[4] МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[4] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.04.01 Производственная практика
				[6] ПП.05.01 Производственная практика
				[6] ПП.05.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
				[6] МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.02.01 Производственная практика
				[5] УП.04.01 Учебная практика
				[5] УП.05.01 Учебная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ООП.03 История
				[2] ООП.04 Обществознание
				[2] ООП.05 География
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

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
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	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
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.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Охрана труда
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОП.09	Физическая культура
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика



ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.6	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.05.03	Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.7	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира
ПП.05.01	Производственная практика

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 07.										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 07.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 05.										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 02.	ОК 03.										
ОП.06	Охрана труда	ОК 07.											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.											
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06.											
ОП.09	Физическая культура	ОК 08.											
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	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 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 5.7.
		ПК 5.8.											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ОК 01.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.	ПК 1.2.										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ПК 1.3.	ПК 1.4.									
УП.01.01	<i>Учебная практика</i>	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПП.01.01	<i>Производственная практика</i>	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	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 и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.					
УП.02.01	<i>Учебная практика</i>	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	<i>Производственная практика</i>	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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.												
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
<i>УП.03.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1.												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
<i>УП.04.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
<i>ПП.04.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 5.7	ПК 5.8				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5								
<i>УП.05.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 5.7	ПК 5.8					
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 5.7	ПК 5.8					

ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (работодатели:ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Джи1 Интертеймент»)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ПК 5.6	ПК 5.7	ПК 5.8			
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.						
МДК.05.03	Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	ПК 5.6											
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	ОК 01.	ПК 5.7	ПК 5.8									
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика</i>	ПК 5.6	ПК 5.7	ПК 5.8									

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, с учётом примерной образовательной программы "Профессионалитет" и в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.
2.	Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) при очной форме обучения на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев. Квалификация - Повар-кондитер.
3.	Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 4428 часа.
4.	Общий объем образовательной программы в неделю составляет 36 часов.
5.	Начало занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.
6.	Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет не более 28 часов академических часов в неделю.
7.	Образовательная программа ППКРС имеет следующую структуру: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.
8.	Общеобразовательный цикл ППКРС 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.
9.	В общеобразовательном цикле принцип профильного обучения и учет получаемой специальности реализуется за счет увеличения объема следующих предметов: Информатика, Иностранный язык, Химия.
10.	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".
11.	Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии, и составляет 80,00 % от общего объема времени, отведенного на его освоение.
12.	Вариативная часть образовательной программы 576 часов, что составляет 20,00 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, в том числе за счет введения дополнительного профессионального блока, который составляет 325 часов.
13.	Каждый профессиональный модуль включает в себя междисциплинарные курсы, а также учебную и/или производственную практики.
14.	Учебная практика в количестве 9 недель, производственная практика в количестве 9 недель реализуется в рамках освоения профессиональных модулей.
15.	Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в учебный план включены адаптационные дисциплины.
16.	Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию. Формы контроля, предусмотренные учебным планом: экзамен, дифференцированный зачет, другая форма контроля.
17.	Общий объем каникул составляет 35 недель. На первом, втором и третьем курсах каникулы состояют 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. На четвертом курсе каникулы состояют 2 недели в зимний период.
18.	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 защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано	
Заместитель директора по УР колледжа сервиса и дизайна ВВГУ	 А.Т. Бондарь
Директор по персоналу ООО «Джи1.Интертеймент»	 А.В. Туля

