

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

РЕКОМЕНДОВАНО

Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5
(протокол № 10 от «05» июля 2023 г.)



УТВЕРЖДАЮ
Т.Н. Николаенко
«05» июля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР-КОНДИТЕР**

квалификация: повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд
форма обучения: очная

нормативный срок получения образования: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
с освоением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический
приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: № 1569 от 09.12.2016 г.

год начала подготовки по учебному плану 2022 год

1. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август			
	1	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
Т	У	П	А	И	К

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и дисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	32	4	4	1	0	11	52
II	31	4	4	2	0	11	52
III	31	4	4	2	0	11	52
IV	15	12	10	2	2	2	43
Всего	109	24	22	7	2	35	199

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	11	20	1	3	3528	349	1523	819	704	1656	0	132	272	379	275	411	318	646	507	720
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	10	1	3	740	126	614	298	316	0		12	174		85	92	97	292	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			58	11	47	23	24				58							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			58	11	47	27	20				58							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			58	12	46	30	16				58							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				82	16	66	50	16			12						82		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3			51	10	41	25	16						51					
ОП.06	Охрана труда		3			34	2	32	24	8						34					
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности		6			82	16	66	4	62									82		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	4	32	6	26							36				
ОП.09	Физическая культура		5	4		40	0	40	0	40							20	20			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5			51	10	41	17	24								51			
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности				5,6	82	16	66	46	20									82		
ОП.12	Основы финансовой грамотности		6			72	14	58	34	24								26	46		
ОП.13	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте				4	36	4	32	12	20							36				

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	13	0	0	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	221	354	507	720	
ПМ.00	Профессиональные модули					2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	221	354	507	720	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2				477	37	152	88	64	288		12	98	379							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к				37	10	27	17	10				37								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					152	27	125	71	54				61	91							
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2			144					144				144							
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2			144					144				144							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4				509	44	177	105	72	288		12			190	319					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4к				37	10	27	17	10			12		37							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					184	34	150	88	62						81	103					
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4			144					144					72	72					
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4			144					144						144					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6				575	57	230	126	104	288		12					221	354			

<p>Государственная итоговая аттестация 2 нед. с 15 по 28 июня</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена</p>	дисциплин и МДК		3924	612	540	540	540	576	540	576	396	144	
	час.	нед.	109	17	15	15	16	16	15	16	11	4	
	учебной практики		864	0	144	72	72	72	72	144	144	288	288
	час.	нед.	24	0	4	2	2	2	2	4	4	8	8
	производственной практики		792	0	144	0	144	0	144	0	144	72	288
	час.	нед.	22	0	4	0	4	0	4	0	4	2	8
	промежуточная аттестация		240	0	24	0	60	54	36	42	36	42	36
	час.	нед.	7	0	1	0	2	1	1	1	1	1	1
	Итого:		72										
	ГИА, час.		17	0	2	0	3	4	3	2	2	3	3
	кол-во экзаменов		31	3	3	5	5	5	5	2	2	3	3
	кол-во дифф. зачетов		3	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	кол-во зачетов		33	9	8	6	6	2	2	2	0	0	0
	кол-во контрольных работ		19	3	1	4	3	4	3	1	1	0	0
кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры и практики)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
кол-во зачетов (без учета физ-ры и практики)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

ВСЕГО

:

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	24
ПП.00	Производственная практика	2,4,6,7,8	22
Всего:			46

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ пп	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Физики
5	Истории
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин (калькуляции и учета, экономических и правовых основ профессиональной деятельности, психологии и этики профессиональной деятельности)
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технологии
9	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Технического оснащения и организации рабочего места
11	Химии, биологии, экологии
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Мастерские:
1	Кухня организации питания
2	Кондитерский цех организации питания
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Актный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет