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

РЕКОМЕНДОВАНО
Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5
(протокол № 9 от «05» июля 2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ РО ПУ № 5
_____ Н.А. Антонова
«05» июля 2022 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: **естественнонаучный**
приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: **№ 1569 от 09.12.2016 г.**
год начала подготовки по учебному плану **2022 год**

Календарный учебный график

КУРСЫ	сентябрь				28	октябрь			26	ноябрь				30	декабрь			28	январь			25	февраль			22	март				29	апрель			26	май				31	июнь			28	июль			26	август			
	1	7	14	21	IX	5	12	19	X	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	I	1	8	15	II	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	5	12	19	VII	2	9	16	23
	6	13	20	27	4 X	11	18	25	1 XI	8	15	22	29	6 XII	13	20	27	3 I	10	17	24	31 I	7	14	21	28 II	7	14	21	28	4 IV	11	18	25	2 V	9	16	23	30	6	13	20	27	4 VII	11	18	25	1 VIII	8	15	22	29
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т у	т у	т у	т	т у	т у	т	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т	А п	п	п	п	п А	к	к	к	к	к	к	к	к
II	т	т	т	т	т	т у	т у	т у	т у	т	т	т у	т у	т у	т у	т у	т у	к	к	т	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т	т у	т у	т	т	т	т А	т А	п	п	п	п	п А	к	к	к	к	к	к	к	к
III	т	т	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т	т А	А	к	к	т	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т	т у	т	т	т	т	т	т А	А п	п	п	п	п А	к	к	к	к	к	к	к	к
IV	т	т	т	т	т	т	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	А у	п	п	А к	к	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	т у	п	п	п	п	п	п А	т у	т у	т у	т у	т у	т у	п	п А	И	И								

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

Учебный план

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе								Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)											
		Промежуточная аттестация						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						I курс			II курс			III курс		IV курс			
								Занятия по дисциплинам и МДК						I семестр		2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
									в том числе																
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Контрольные работы	Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	всего занятий	уроков	лаборат. и практич. занятия	учебная и производственная практика	консультации	промежутточная аттестация	Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	самостоятельная работа	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
														17		23	17		22	17	22	17	20		
														нед.		нед.	не д.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
														612		828	612		792	612	792	612	720		
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	11	2	32	2052	0	2052	1543	509	0	0	108	340		449	337		381	294	146	105	0		
ОУД	Общие дисциплины	4	4	2	22	1170	0	1170	841	329	0		54	222		288	271		180	137	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык	5			1,2,3,4	114	0	114	97	17			18	18		22	18		32	24					
ОУД.02	Литература		5		1,2,3,4	171	0	171	171					34		44	34		34	25					
ОУД.03	Иностранный язык	5			1,2,3,4	171	0	171	119	52				34		44	34		34	25					
ОУД.04	Математика	5			1,2,3,4	228	0	228	177	51			18	34		42	68		48	36					
ОУД.05	История	5			1,2,3,4	171	0	171	155	16			18	34		44	34		32	27					
ОУД.06	Физическая культура		3	1,2		171	0	171	6	165				51		69	51								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		3		1,2	72	0	72	64	8				17		23	32								
ОУД.08	Астрономия		6			72	0	72	52	20											72				
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	2	2	0	8	558	0	558	438	120	0	0	36	118		161	66		42	64	59	48	0		
ОУД.09	Информатика		2		1	108	0	108	38	70				50		58									
ОУД.10	Физика		3		1,2	108	0	108	93	15				34		42	32								

ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	7			5,6	171	0	171	156	15			18							64	59	48	
ОУД.12	Химия	4			1,2,3	171	0	171	151	20			18	34		61	34		42				
ОУД	Дополнительные дисциплины	0	5	0	2	324	0	324	264	60	0	0	18	0		0	0		159	93	15	57	0
ОУД.13	Технология (индивидуальный проект)		4			36	0	36	16	20			18						36				
ОУД.14	История Донского края		4			72	0	72	62	10									72				
ОУД.15	Экология Донского края		5		4	72	0	72	62	10									51	21			
ОУД.16	Основы предпринимательства		7		6	72	0	72	62	10											15	57	
ОУД.17	Психология		5			72	0	72	62	10										72			
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	11	20	1	11	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	Иностранный 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				6	82	16	66	46	20											82		
ОП.12	Основы финансовой грамотности		6		5	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	10	10	0	8	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98		379	190		319	221	354	507	720
ПМ.00	Профессиональные модули	10	10	0	8	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	2	- 0	2	477	37	152	88	64	288		12	98		379							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к			1	37	10	27	17	10				37									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				1	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	2	2	0	3	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			3	37	10	27	17	10			12				37						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				3	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		3	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	2	2	0	3	575	57	230	126	104	288		12							221	354		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				5	76	15	61	37	24			12							76			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6к			5	211	42	169	89	80										73	138		
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		5	144					144									72	72		

ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6			144					144										144		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	0	0	557	38	159	95	64	360	0	12									413	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7к				64	12	52	32	20			12									64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					133	26	107	63	44												133	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7			216					216											216	
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8			144					144												144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	0	0	670	47	191	107	84	432		12									94	576

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8к				48	9	39	27	12			12									48	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					190	38	152	80	72												46	144
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8			216					216												216
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8			216					216												216
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72																	
	ВСЕГО	17	31	3	43	5580	349	3575	2372	1203	1656	0	240	612		828	612		792	612	792	612	720

ВСЕГО:	дисциплин и МДК	час.	3924	612	540	540	576	540	576	396	144
		нед.	109	17	15	15	16	15	16	11	4
	учебной практики	час.	864	0	144	72	72	72	72	144	288
		нед.	24	0	4	2	2	2	2	4	8
	производственной практики	час.	792	0	144	0	144	0	144	72	288
		нед.	22	0	4	0	4	0	4	2	8
	промежуточная аттестация	час.	240	0	24	0	60	54	36	42	36
		нед.	7	0	1	0	2	1	1	1	1
	ГИА, час.		72								
	кол-во экзаменов		17	0	2	0	3	4	3	2	3
	кол-во дифф. зачетов		31	3	3	5	5	5	5	2	3

Государственная итоговая аттестация

2 нед. с 15 по 28 июня

Защита выпускной квалификационной работы

в виде демонстрационного экзамена	кол-во зачетов		3	1	1	0	1	0	0	0	0
	кол-во контрольных работ		33	9	8	6	6	2	2	0	0
	кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры и практики)		19	3	1	4	3	4	3	1	0
	кол-во зачетов (без учета физ-ры и практики)		0	0	0	0	0	0	0	0	0