

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовское профессиональное училище № 5»

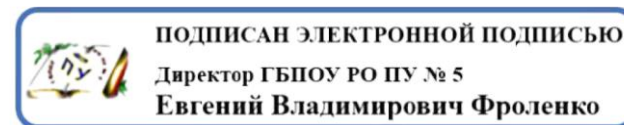
РЕКОМЕНДОВАНО

Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5

(протокол № 11 от «03» июля 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО ПУ № 5



«03» июля 2026г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование в соответствии с ФГОС

на базе основного общего образования, форма обучения очная

квалификация выпускника

повар

кондитер

год начала подготовки по учебному плану 2026

1.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы (академических часов)						Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)									
												1 курс		Промежуточная аттестация 2 нед	2 курс			3 курс			
		1 семестр 17 нед	2 семестр 22 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 23 нед	Промежуточная аттестация 1 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 21 нед	Промежуточная аттестация 2 нед												
О.00	Блок ООД	9дз/5э				147 6	759	141 6	657	759	0	60	310	480	48	238	316	12	34	38	
ООД.01	Русский язык			2		72	30	60	30	30		12	34	26	12						
ООД.02	Литература		4			108	99	108	9	99				36		34	38				
ООД.03	Математика			4		232	50	220	170	50		12	34	88		34	64	12			
ООД.04	Иностранный язык			2		144	132	132	0	132		12	68	64	12						
ООД.05	Информатика		4			144	116	144	28	116						68	76				
ООД.06	Физика		4			108	22	108	86	22				44		32	32				
ООД.07	Химия			2		144	82	132	50	82		12	70	62	12						
ООД.08	Биология		4			72	26	72	46	26						36	36				
ООД.09	История			2		136	24	124	100	24		12	70	54	12						
ООД.10	Обществознание		6			72	36	72	36	36									34	38	

ООД.11	География		4			72	10	72	62	10						34	38				
ООД.12	Физическая культура		2			72	68	72	4	68			34	38							
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	48	68	20	48				68							
ООД.14	Индивидуальный проект		4			32	16	32	16	16							32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11дз				516	264	516	252	264	0	0	144	42	0	204	32		62	32	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			48	16	48	32	16			48								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			48	16	48	32	16			48								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			48	16	48	32	16			48								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5			62	24	62	38	24									62		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2			42	16	42	26	16				42							
ОП.06	Охрана труда		4			32	8	32	24	8							32				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3			66	62	66	4	62						66					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3			36	26	36	10	26						36					
ОП.09	Физическая культура		3			40	40	40	0	40						40					
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности		3			62	20	62	42	20						62					
ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте		6			32	20	32	12	20										32	
П.00	Профессиональный цикл	10дз/5э/5экв				2400	1866	888	414	1866	1512	120	158	270	24	170	480	24	516	686	72
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2		452	352	140	76	352	288	12	158	270	12						

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		32	10	32	22	10			32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		108	54	108	54	54		12	54	54	12					
УП.01	Учебная практика		2			144	144			144	144		72	72						
ПП.01	Производственная практика		2			144	144			144	144			144						
ПМ.01	Экзамен по модулю					12														
ПА	Промежуточная аттестация					12														
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			4		524	424	140	76	424	360	12				170	330	12		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		32	10	32	22	10					32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		108	54	108	54	54		12			66	42	12			
УП.02	Учебная практика					144	144			144	144				72	72				
ПП.02	Производственная практика		4			216	216			216	216					216				
ПМ.02	Экзамен по модулю		4			12														
ПА	Промежуточная аттестация					12														
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			6		374	284	134	66	284	216	12				150		200		12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		32	16	32	16	16					32					

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		102	52	102	50	52		12					46		56		12
УП.03	Учебная практика		5			108	108			108	108						72		36		
ПП.03	Производственная практика		5			108	108			108	108								108		
ПМ.03	Экзамен по модулю					12															
ПА	Промежуточная аттестация					12															
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			6		442	326	166	92	326	252	12							142	276	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		58	20	58	38	20									58		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		108	54	108	54	54		12							48	60	12
УП.04	Учебная практика		6			108	108			108	108								36	72	
ПП.04	Производственная практика		6			144	144			144	144									144	
ПМ.04	Экзамен по модулю					12															
ПА	Промежуточная аттестация					12															
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>			6		608	480	188	104	480	396	12							174	410	12
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6		40	12	40	28	12									40		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6		148	72	148	76	72		12							62	86	12
УП.05	Учебная практика		6			180	180			180	180								72	108	

ПП.05	Производственная практика		6			216	216			216	216								216	
ПМ.05	Экзамен по модулю					12														
ПА	Промежуточная аттестация					12														
Всего																				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					36														
Общий объем образовательной программы						442 8	186 6	282 0	132 3	288 9	151 2	180	612	792	72	612	828	36	612	756 72
Государственная итоговая аттестация: в форме демонстрационного экзамена - 1 нед. (36 ч)									дисциплин и МДК			540	576		540	468		360	216	
									учебной практики			72	72		72	144		144	180	
									производственной практики				144			216		108	360	
									экзаменов (в т. ч. экзаменов по модулям)				6			3			6	
									зачетов с оценкой			3	5		4	8		3	6	
									зачетов											

1.2. Календарный учебный график

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); п – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; **г** – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

[illegible]

1.3. Сводные данные по бюджету времени (нед.)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего по курсам	Каникулы
		учебная	производственная				
1 курс	31	4	4	2	0	41	11
2 курс	28	6	6	1	0	41	11
3 курс	16	9	13	2	1	41	2
Всего	75	19	23	5	1	123	24

