

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

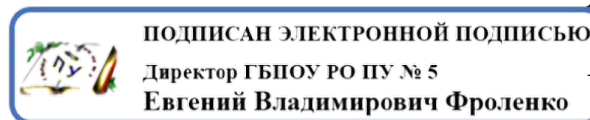
**РЕКОМЕНДОВАНО**

Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5

(протокол № 10 от «11» июня 2025 г.)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ РО ПУ № 5



\_\_\_\_\_ Е.В. Фроленко

«11» июня 2025г.

**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 2025**

## 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			2 курс			3 курс			
		Зачеты	Дифференцированный зачет	Экзамены	Другая форма контроля	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практики	Промежуточная аттестация	1 семестр 17 нед	2 семестр 22 нед	Промежуточная аттестация 2 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				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>11дз</b>				<b>516</b>	<b>264</b>	<b>516</b>	<b>252</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>32</b>		<b>62</b>	<b>32</b>
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	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>10дз/5э/5экв</b>				<b>240</b> <b>0</b>	<b>186</b> <b>6</b>	<b>888</b>	<b>414</b>	<b>186</b> <b>6</b>	<b>151</b> <b>2</b>	<b>120</b>	<b>158</b>	<b>270</b>	<b>24</b>	<b>170</b>	<b>480</b>	<b>24</b>	<b>516</b>	<b>686</b> <b>72</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>2</b>		<b>452</b>	<b>352</b>	<b>140</b>	<b>76</b>	<b>352</b>	<b>288</b>	<b>12</b>	<b>158</b>	<b>270</b>	<b>12</b>					






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:

 – обучение по модулям и дисциплинам;  – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);  – практики (36 ак.ч. в неделю);  – каникулы;  – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

Курс	Сентябрь				III	Октябрь				III	Ноябрь				Декабрь				III	Январь				III	Февраль				III	Март				III	Апрель				III	Май				Июнь				III	Июль				Август				Всего, ак.ч.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	Порядковые номера недель учебного года																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	

## 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

