

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) | | | | | | | | | |
|--------|--|--------------------------------|---|---|--|---|--|-----------------------|------------------------|-------------------------------------|----------|--|--------|--------|--------|------------------|------------------|--------------------------------|----|----|--------------------------------|
| | | | | | | Всего | В т.ч. в форме практической подготовки | Всего учебных занятий | Теоретическое обучение | Лабораторные и практические занятия | Практики | Промежуточная аттестация | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 5 семестр 17 нед | 6 семестр 21 нед | Промежуточная аттестация 2 нед | | | |
| 0.00 | Блок ОД | 9дз/5з | | | | 147 6 | 759 | 141 6 | 657 | 759 | 0 | 60 | 310 | 480 | 48 | 238 | 316 | 12 | 34 | 38 | Промежуточная аттестация 1 нед |
| 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 | | | 240 0 | 186 6 | 888 | 414 | 186 6 | 151 2 | 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 | 186 | 282 | 132 | 288 | 151 | 180 | 612 | 792 | 72 | 612 | 828 | 36 | 612 | 756 | 72 | |
| | | 8 | 6 | 0 | 3 | 9 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Государственная итоговая аттестация: | | | | | | | | | дисциплин и МДК | 540 | 576 | | 540 | 468 | | 360 | 216 | |
| в форме демонстрационного экзамена - 1 нед. (36 ч) | | | | | | | | | 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);

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

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 |

