

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

**РЕКОМЕНДОВАНО**  
 Педагогическим Советом ГБПОУ РО ПУ № 5  
 (протокол № 09 от «05» июля 2024 г.)

**УТВЕРЖАЮ**  
 И.о. директора ГБПОУ РО ПУ № 5  
 Г.Н. Николаенко  
 «05» июля 2024 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 2024 год

**1. График учебного процесса**

Курс	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август	
	1	7	14	21	19	5	12	19	7	14	21	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29
I																								
II																								
III																								
IV																								

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

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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





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 блинов, кулинарных изделий	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 блинов, кулинарных изделий	2	2			144					144				144							
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий	2				144					144				144							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинов, кулинарных изделий	2	2	0	3	509	44	177	105	72	288		12			190	319					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок	4к			3	37	10	27	17	10			12		37							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок				3	184	34	150	88	62					81	103						
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок	4	4		3	144					144					72	72					
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок	4				144					144						144					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок	2	2	0	3	575	57	230	126	104	288		12					221	354			









**4. Учебная и производственная практика**

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
VII.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	24
III.00	Производственная практика	2,4,6,7,8	22
<b>Всего:</b>			46

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ пп	Наименование
1	Кабинеты: 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
<b>Лаборатории:</b>	
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
<b>Мастерские:</b>	
1	Кухня организации питания
2	Кондитерский цех организации питания
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	спортивный зал
2	спортивная площадка с элементами препятствий
<b>Залы:</b>	
1	Актовый зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет