

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

УТВЕРЖАЮ
 И. О. директора ГБПОУ РО ПУ № 5
 Е. 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 2023 год

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

1. График учебного процесса

Курс	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
III	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
IV	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к

Торговое обучение
 Учебная практика
 Производственная практика
 Промежуточная аттестация
 Государственная итоговая аттестация
 Каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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

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 изделий кондитерского ассортимента	2	2	0	2	477	37	152	88	64	288		12	98	379							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кондитерских полуфабрикатов	2к			1	37	10	27	17	10				37								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кондитерских полуфабрикатов				1	152	27	125	71	54				61	91							
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации кондитерского ассортимента		2			144					144				144							
ПП.01	Производственная практика по приготовлению кондитерского ассортимента		2			144					144				144							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кондитерских изделий кондитерского 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, кондитерских изделий, закусок	4к			3	37	10	27	17	10			12		37							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кондитерских изделий, закусок				3	184	34	150	88	62						81	103					
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кондитерских изделий, закусок кондитерского ассортимента		4		3	144				144						72	72					
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кондитерских изделий, закусок кондитерского ассортимента		4			144				144						144						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кондитерских изделий, закусок кондитерского ассортимента	2	2	0	3	575	57	230	126	104	288		12					221	354			

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	24
ПП.00	Производственная практика	2,4,6,7,8	22
Всего:			46

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

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