

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

УТВЕРЖАЮ

И.о. директора ГБПОУ РО ПУ №

Т.Н. Николаенко

«05» июля 2024 г.



**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 2021 год

**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

Теоретическое обучение

Т

Учебная практика

У

Производственная практика

П

Промежуточная аттестация

А

Государственная итоговая аттестация

И

Каникулы

К

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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

3. План учебного процесса

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся (час), в том числе	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями	Занятия по дисциплинам и МЛК	I курс		II курс		III курс		IV курс						
		семестр	7	8				семестр	4	5	6	7								
0.00	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	6	11	2	31	2052	0	2052	499	0	108	340	449	337	381	0	440	105	0	
ОУД	<b>Общие дисциплины</b>	4	4	2	22	1170	0	1170	841	329	0	54	222	288	271	180	0	209	0	
ОУД.01	Русский язык	6			1,2,3,4	114	0	114	97	17	18	18	22	18	32		24			
ОУД.02	Литература		6		1,2,3,4	171	0	171	171			34	44	34	34		25			
ОУД.03	Иностранный язык	6			1,2,3,4	171	0	171	119	52		34	44	34	34		25			
ОУД.04	Математика	6			1,2,3,4	228	0	228	177	51	18	34	42	68	48		36			
ОУД.05	История	6			1,2,3,4	171	0	171	155	16	18	34	44	34	32		27			
ОУД.06	Физическая культура	3	1,2		171	0	171	6	165			51	69	51						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	3			1,2	72	0	72	64	8		17	23	32						
ОУД.08	Астрономия	6			72	0	72	52	20								72			
ОУД	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	2	2	0	7	558	0	558	448	110	0	36	118	161	66	42	0	123	48	0
ОУД.09	Информатика	2			1	108	0	108	38	70		50	58							
ОУД.10	Физика	3			1,2	108	0	108	93	15		34	42	32						
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	7			6	171	0	171	156	15	18						48			
ОУД.12	Химия	4			1,2,3	171	0	171	161	10		18	34	61	34	42				
ОУД	<b>Дополнительные дисциплины</b>	0	5	0	2	324	0	324	264	60	0	18	0	0	159	0	108	57	0	
ОУД.13	Технология (индустриальный проект)	4			36	0	36	16	20		18				36					
ОУД.14	История Донского края	4			72	0	72	62	10					72						
ОУД.15	Экология Донского края	6			4	72	0	72	62	10				51						
ОУД.16	Основы предпринимательства	7			6	72	0	72	62	10							15	57		
ОУД.17	Психология	6				72	0	72	62	10										

Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	11	20	1	9	3528	348	1523	819	704	1656	0	132	272	379	275	411	576	388	507	720
ОП.00	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	1	10	1	2	739	125	614	298	316	0	12	174	58	85	92	0	388	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1				58	11	47	23	24			58								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1				58	11	47	27	20			58								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1				58	12	46	30	16			58								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				82	16	66	50	16	12										
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3				51	10	41	25	16			51								
ОП.06	Охрана труда	3				34	2	32	24	8			34								
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности	6				82	16	66	4	62											82
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4				36	4	32	6	26								36			
ОП.09	Физическая культура	6	4			40	0	40	0	40							20				20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6				51	10	41	17	24											51
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности	6				82	16	66	46	20											82
ОП.12	Основы финансовой грамотности	6				71	13	58	34	24											71
ОП.13	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте	4				36	4	32	12	20								36			

П.00	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>										10	10	0	7	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	576	0	507	720					
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>										10	10	0	7	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	576	0	507	720					
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий</b>										2	2	0	2	477	37	152	88	64	288	12	98	379												
МДК.01.01	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>										2к			1	37	10	27	17	10			37													
МДК.01.02	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>													1	152	27	125	71	54			61	91												
УП.01	<b>Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий</b>										2				144									144											
ПП.01	<b>Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий</b>											2			144									144											
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блин, кулинарных изделий</b>										2	2	0	3	509	44	177	105	72	288	12			190	319										
МДК.02.01	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок</b>										4к			3	37	10	27	17	10			12		37											
МДК.02.02	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок</b>													3	184	34	150	88	62					81	103										
УП.02	<b>Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок</b>												4		144				144					72	72										
ПП.02	<b>Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок</b>											4			144				144						144										
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок</b>										2	2	0	0	575	57	230	126	104	288	12					576	0								









**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
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
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий
Залы:	
1	Актовый зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет