PACCMOTPEHO:

Педарогический совет № 1 от 26 августа 2024 год

## Учебный план по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

УТВЕРЖДАЮ: У «Бочкарёвский ЛПО» В.И. Мишура

				Срок обут
ой аттестации	промежуточн	Формы	obsessiva de franches experimentes estantes estantes estantes de sentes de sentes de sentes de sentes de sentes de	Срок обучения: 2 года 10 месяцев
B T. q.	ary para a or person	Обязательная		Период с
AMERICAN STREET	ия			
<i>абот</i> н	of anniheren			N: C 0
1 курс		Распределение обя		учения: с 01.09.2024- по 30.06.2027
2 kypc	(час. в семестр)	зательной нагрузки по ку		2000000
3 Romo		юй нагрузки по курсам и семестрам		(

	c	Индек	000	000	ONTLOO	OYII.01	OY11.02	OYII.03	OY11.04	OYII.05	OVT 07	OVII 08	OVII 09	OVII 10	OVII II	OYII.12	OYIL13	OYHB.00	ДУПВ.01	ДУПВ.02	Comment of the Control of the Contro	9110	011.00	OII.01	100	OH 03	ОП.04		OII.05	00.170	OILO7	OII.08	01110		
		Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Общеобразовательный цикл	Общеобразовательные учебные предметы	Русский язык	Литература	Иностранный язык	Математика	История	Физическая культура	Уиллия			(PBDSHEA	География	Информатика	Учебные общеобразовательные предметы по выбору из	Родная литература	Основы индивидуального проектирования	Индивидульный проект (самостоятельная побото)	Обизтельный прифосситого по 35 бы	Officeration	Основы микробиологии, физнологии питания, санитарии и гигиены		Основы товароведения продовольственных товаров	Экономические и правоные основы префессионального в эксператира в экспер	UIONGINATA TANITAM	Основы калькуляции и учета	Охрана труда	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Оприменения в применения применен	CONTRACT BY JUST YEAR	симостоятельная рафота
промежуточн		3/Д3/9		0/13/3	0/10/3	2/2	TO/O	LVCII	V/E	Л3/2	Д3/3	Д3/2	Д3/3	3/2	Д3/4	Д3/4	43/2	0/3/0		Д3/4	7/2/2	Doing	0/01/0	0/10/0 ДЗ/1		Д3/1	7[3/1	43/2	Л3/3	13/5	Л3/6	Д3/6	Д3/6	Д3/6	
		всего занятий		1476	1386	70	/0	201	770	136	102	68	72	152	72	108	12	90		36	30	0.5	208	508		56	56	32	30	33	33	44	68	68	37
аудиторная	В	занятий на уроках	38	1404	1368	13	1/2	301	7/2	136	102	70	72	144	72	108	72	36		36	30		4/6	476		56	56	32	3	37	30	44	68	89	
ая	T. y.	абораторных работ н рактических занятий		452	426	3,	30	54	70	36	94	38	38	46	34	26	28	<b>26</b>		26			267	267		34	27	oc	10	10	20	10	40	64	
ация	гест	промежуточная атт			4		4			4				6				0					=	0		4			+	1	+	4	+		3
oma	CHICAGO IN	самостоятельная ;	de la constante de la constant			Ļ		L	1	1	+	-		2			_	+		-	+	18	32 0	32 0		4	4	4	-		4	1	+		3
	П	Консультаци	-		6 3	+	2 1	2	+	2 30	34	30	1	2 76				30			18	6	168	168		35	56				T	T			
	_	10	1/2/1 1/7/2	325		H	+	22 58	+	0 0 0	+	38	+	68	+	42	72	34			3 18	12	8	0	-				1	-	-	-	+		
(час. в семестр)	1 курс		1	+	71.6	H		00	H	116	+	600	1	144	+	42		34		0	36	18	168	168	50	R	56	0	,		0	0		0	1
			2/9/3	+	+	H		0 28	-	6 60	+	9 34	777	+	+	34		74					8 32	32		+	+			32	H	+		+	
(час. в	2	, p	1/4/0 0/1	+	130 1	H	00	8	-	0 56	-	+	2	-	1	4 32	-	4		36			26	26		+	+						+	26	-
(час. в семестр)	2 курс		0/10/2 1/	+	100	H	2	2				4	7		+	66		74		36			58	Н	G		0 0	0		32	0	0		36	100
0.00	-		1/14/2	+	326	H	36	28	0	116		1	3	- 1	,	6				0						+	+	32			32	+	+	16	-
AND IT COM	PRESCRIPTION	5 семестр се недель н	+	H		-	-		_		-	+	+	+	-	+				-	-		118 1	H	***********	-	+	2		_	2	3	44	+	H
net i pani	3 курс	6 семестр недель	-		-	0							-	-	+				-	1			132 2	H								-	+	+	-
	Major San				0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	=	0	0	4	0			250	250	•	1	0	32		0	12	2	44	3 2	1

	44.00	TITOS	VIIO3	MJJK.03.02		M/IK.03.01		HM.03		ПП.02	YII.02	мдк.02.02		MJJK.02.01		**************************************	TM 03		10.111.01	VIIAI	MJK.01 02	MJIK.01.01		10.MII	II.00
самостоятельная работа	троизводственная практика	Тъстая практика	холодных блод, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Процессы пригодовления полгодовки к правительных	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассоргимента	Окудинен по молулю	блюд, кулипарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление оформление и потготовка	самостоятельная пабото	Производственная практика	Учебная практика	<ol> <li>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ol>	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Экзамен по модулю	ліри отовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Патого полика рифонии	COMOGRACIO AND	Учеоная практика				блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов это	Профессиональный цикл
		Дэкомпп/4			Э компл/3	3/4	0/1/2			#Memowert	Патомить //		Э компл/3	FIE		0/1/2			Дзкомпл/2		Table 1	Э компп/2	01212	CICIO	
7	180	108	82		32	6	414	6	180	144		94	32	6		462	6	-144	108	64	0	30	330	750	105/
			76		30		106					88	30			118				72	20	28	100	000	100
			24		10		34					42	16			55				36	10	10	. 24	224	3
			4		2		6					4	2		F	6				4	۱.	3	6		
1			4		2		6	6				4	2			0	6			4	1	3	0	÷	-
H	+		12		0		2					2				2				2			2	5	
+			and the same of th				0									0			30	20	700		80	68	
							0									0	6	144	78	38	0	6	270	270	
		0	0		0		0		0	0		0	0			0	6	144	108	58	28		344	344	POSTORIO DE CAMBO E COMO DE CO
							٥			108		88	30			226	1						0	226	
001	100	108	76	and make the same rate.	30		394	6	180	36				6		216							0	610	1
100	100	100	76		30		394	6	180	144		30 30	30			442		0 0		0	0		0	836	
							0									0							0	354	
							0									0				+				326	-
			0						+					+			+	+						0	

							THT. OO	VII.06	TO'OO STATES	M THY OF OT	TIM106		11ML00		OI 10	OII.00		Итого (мин	Formana	COTHE	VII.05	МДК.05.02		MJIK 05 01		HM.05		ПП.04	YII.04	мдк.04.02		MJK 04 01	
MICH O	MTOTO	COMPONION DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE P	Консультации	IIA	Объем образовательной программы	самостоятельная работа	Произволственная практика	Учебная практика	Приготовление блюд детского питания	Квалификационный экзамен	Приготовление блюд детского питания		Профессиональный цикл	самостоятельная работа	Основы цифровой экономики	Общепрофессиональный блок	The state of the s	Мтого (минимальное трейование)	[самостоятельная работа	Производственная практика	Учебная практика	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Организация тригостория	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Приготовление, оформление и полготовка к воз тизати.	самостоятельная работа	Производственная практика	Учебная практика	2 Процессы приготовлення, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
								Лзкомпи/6	Э квал/8	9/6		2/1/0	0/1/0	Э кош/6							Дзкомпл/6	***************************************	Э компл/6	3/6	0/1/2			Cantimonety	Покоментя		Э компл/5	3/5	0/1/2
4 356				A 000	722 7	4	144	108	80	6	86	242	2 4	36		40	3 974	36	6	180	108	986	32	6	430	6	144	200	*	99	32	6	290
				000 T	1 990				80		0	c		30		0	1880		1			56	196		252					60	30		90
				1/3	Chile	Ī	T	T	54	1	54	2		8		S4	719			1		6	. 32		38			t		30	10		40
				44	1	I			4		4	4		4		4	40		1			4	2	1	2					4	2		6
	4				+	1		-	4			4	4	-		4			0			4	2			6				4	2		
612	18		0	8 594	-	t	$\dagger$		2	+	2 0	22		2			6 5		+		-	2	0		ы					2			. 12
+	+				H	+			+	+	4	0					594		4					4	0						-		0
	8	+	18	824		1	1				0	•					824								0								0
1 476	36	4	18	1418							0	0					1 424	Photographen by property	c			0	0		0		0	0		0	0		0
613	10	4	10	588	L						0	0				9	288								0								0
861	7	4	22	832							0	0			ć	0 00	827								0								0
101	16	0	32	1 420							•	0			4	0.00	1430			0		0	0		0		0	0		0	0	1	0
10	10		16	502						,	•	0	4	30	00	3/4/2	600	1	t	36		28	20	T	œ 4	+	14	36		60	30	+	270
818	10 4		22	820	4	144	108	/4	6	0.40	376	326			320			36	180	72		64	10		Eu)	6	-					6	0 0
36	or	00	38	1 322	4	144	108	74		340	200	326	4	30	326	930	30	30	180	108		92	30	V	4		144	*		60	30		270

Рассмотрено:

## Учебный график

по профессии среднего профессионального образования

на базе (основного общего или среднего общего образования) Форма обучения - очная Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев срок обучения с 01.09.2024 по 30.06.2027 Квалификация - Повар, кондитер

## 1. Календарный учебный график

					T		LA SECULIA	7			
	0	No. of Contrasting					4	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE			Курсы
	Обозначения:		***************************************		36		36				36 8 2
	чени				36		36	1		1	9 9 115
	181		12 6	\$	- District	6	36				Сентябрь 9 16 15 22
		-	12	24		6	30 3			-	6 29
	-	-	2 6	30		12	30 24		6		30.09-06.10
	eope		36	-		6	1 30	H	-		
	Теоретическое обучение		36	0		6	30	-	6	-	Октябрь  14 21  20 27  36 30
	ско		36	0		13	24		1		28.10 - 03.11
	063		36	0		2	30		6	30	30 = 4
	/чен		6	36		17	24			36	Нояб
	de	-	6	30 30		2	30 24		6	30	42 00 44
			6	0 30		77	4 30		6	36 30	μ 23.11.01.12
	V		6	30	-	3	24	_	+	0 36	
	Учебная практика		6	30	0		30		+	36	50
	ая пр		6	30		T	36		1	36	рь 2 23 2 29
	акти										30.12-05.01
	ка										6 12 2
			6	36			36			36	0 W
		-	100	30 18	12 1	1	24 2	-	-	36 3	6.0
	П	-	100	8 18	12 12		24 24	-		30 30	
П	Производственная	-	12	3 24	12	1	1 24	0	1	0 30	
практика	водс	F	18	18	12		24	0	+	30	00
ика	ТВен		11 oc	18	12		24	0	+	30	
	ная		36	18	12	1	24	0	1	30	
		-	00	18	12	1	24	0		30	9 M
		-	2	24 1	12		24	6	1	30	Март
		-	18 12	18 24	12 12		24 2	6 6	1_	30 3	23
;	7		2 12	4 24	2 12		24 74	6	1	30 30	30.III - 5.IV
	Каникулы	B	200	0	2 36		0	- 6		0 30	6 An
Sylvia	NII V	1000000000	36	0	36	-		6	$\vdash$	30	Ampens 13 20 19 26
		A 100 TO	5	0	36	d			H	36	27.IV - 3.V
				0	36	C				36	10 4
				0	36	٥				36	17
IN	-		100	0	36 3	0		36		0	Май 1 18 7 24
итоговая аттестация	2	00		0	36 36			36 36	_	0 0	31
дарс		loc loc	44	0	6 36	-		6 36	_	0	7
TTEC			-	36	36	-			_	36	Июнь 8 15
таци		00		0		36				36	115 22 21 28
18							t			T	29.VI - 5.VII
											12 0
			_	4			L				Июль 13
			-	+	4		L	4		L	20
			-	+			┡	-		-	27.VII - 2.VIII
				+			H	$\dashv$		+	φ ω
				+			H	$\dashv$		+	Август 10 17 16 23
	Итого			T			H	T		t	7 24
	0 0		of transmission (		CONTRACT SANS	2		1	OKENSON .		Курсы
	2			+	+			+	reasonne.	-	
	2808 (	20	720	1	2	864	34		1224	SALES CONTRACTOR OF THE PERSON	Обучение по дисциплинаам и междисциплинарным курсам
	612	7	252	-	1	252	ಬ		108		учебная Д
	972	13	468	LU U		360	4		144		учебная Практика и производственная итоговая аттестация
	36	m	36	9			0				Государственная итоговая аттестация
Designation of the second	0	2	Navi Salana	=		The second second	11				Каникулы
	0	43		52			52		- Property		Всего

итоговая аттестация

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

ектор КГБПОУ «Бочкарёвский ЛПО» УТВЕРЖДАЮ: В.И. Мишура