РАССМОТРЕНО: Педаготический совет от 31. ОВ. 2021 года

УТВЕРЖДАЮ: Директор КГБПОУ «Бочкарёвский ЛПО»

В.И. Мишура

Учебный план по профессии "Повар, кондитер " Срок обучения: 3 года 10 месяцев Период обучения: с 01.09.2022- по 30.06.2026

		Acanas	Учебн	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	зка обуча	нощихся	(час.)	Распр	деление	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам	н йонан	агрузки	по курса	м и сем	естрам				(час. в
OTATION CONTRACTOR AND ADDRESS OF THE PARTY		промежуточн			. 0	Обязательная	ная						семестр)	(dr.					1
		on allectaumn		бота		BT.	ВТ. ч.		1 курс	Terresonal desiration of the second desiration	ORIGINATION	2 курс			3 курс		Partitional Innovation	4 курс	
кс	Натагороди		RAH	я ра			1 11	-	2		3	4		S	6		7	∞ :	
Индек	Наименование цявслов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3/13/9	максимальн	самостоятельная	всего занятий	анятий на уроках	ораторных работ ктических заняти	недель	недель		an do	недель		недель	семестр недель		The crip	семестр	
		0/40/13				31		1/2/1	1/7/2	2/9/3	1/4/0	0/10/2	1/14/2				0/4/0	0/12/3	0/16/3
O.00	Общеобразовательный цикл	0/16/3	2052	0	2052			339	650	989	372	417	789	76	73	148	73	54	136
OVII.00	Общеобразовательные учебные предметы	0/6/2	1227	0	1227	134	37	232	386	618	252	245	497	6	2	112	9		-
OYII.01	Русский язык	"E/"	148		148	Ī		44	46	90	58		AN AN						
OY11.02	Литература	"/-ДЗ"	171		171			36	52	88	34	49	83			0			-
OVII 0A	Иностранный язык	"//-JI3"	171		171	134	37	28	24	52	30	30	60	20	39	59			0
OVITAS	INGI UNGI HING	E-/	287		287			56	90	146	54	87	141			0			0
OVII 06	Кидогова толь толь положения положен	"-/-ДЗ"	171		171			44	34	78	40	53	93			0			0
OVII 07	PRINTING FOR THE PRINTING TO THE PRINTING TH	//-JJ	171	NAMES OF TAXABLE PARTICULAR DESCRIPTION	171			24	32	56	36	26	62	20	33	53			0
OYII.08	Астрономия	"-J[3"	36		36				36	36			9 0			0			0
VIIB.00	Учебные общеобразовательные предметы по выбору из	0/2/1	340	0	340	252	52	28	48	76	100	128	228	36	0	36		-	
	обязательных предметных областей																		
	Химия	"E//"	232		232	202	30	28	48	76	64	56	120	36		36			
OYII.10	Биология	"/-ДЗ"	72		72	50	22			0	36	36	72			0			9
OYILII	Родная лигература (русская)	"/-ДЗ"	36		36					0	0	36	36			0			0
ДУП.00	Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору	0/8/0	485	0	485	62	20	79	216	295	20	4	2	0	0	•	72	54	126
ДУП.12	Профессиональное самоопределение Введение в профессиональную деятельность		413	0	413	62	20	63	160	223	20	4	64	0	0	٥	72		126
	Физика в профессии	"/ДЗ"	108		108			27	27	54			0			9	20	34	n
	Информационные технологии в профессии	"/-ДЗ"	108		108				44	44	20	44	64			0			- 3
	Основы экономики и права	"-ДЗ"	53		53				53	53			0			0			0
	Основы географии	"ДЗ"	36		36	30	16	36		36			0			0			0
	Основы формирования жизнестойкости	"//II3"	36		36					0			0			0	16	20	36
	Основы экология	"-ДЗ"	36		36	32	4		36	36			0			0			0
ЛУП 13	Упитальный поост		36		36					0			0			0	36		36
CTTTTCM	EIRZARDRAZY GALBERT ILDOCKI	"-M3"	72		72	Director		16	56	72			0			>			•

IIII.02	YII.02	мДк.02.02	10.70.vl/fw	CO ZIEN	TM.02	711.01	МДК.01.02	мДК.01.01	10.01	11M 01	TIM M	11 00	01109	011.07	011.00	OII.05			OII.04	OII.03	OII.02	OII.01
II,	Уt							1		111111111111111111111111111111111111111		,	9 5	77 77	I C		31	Д	9	7	0	0
Производственная практика	Учебная практика	Процессы приготовления, полготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация приготовлення, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	однод, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Пинотовновно офольтовно и положения	учеоная практика	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	однод, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	трофессиональные модули	трофессиональный цикл	Твофоложно уль ура	Оизинеское кинстра	тиностранным язык в профессиональной деятельности	Охрана груда	Основы калькуляции и учета	знаний	деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых	Экономические и правовые основы профессиональной	Техническое оснащение и опранизация пабопато маста	Основы товаровеления проловольственных товаров	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
" / / "	"//II3"	"E//-"	"/-ДЗ"	8		"/-ДЗ"	«E-/»	«/ДЗ»	K-9	0/15/10		"///13"	"-/-/-13"	"//-ДЗ"	"-,//3	"-ДЗ"		1,-1,-1,1,2	" / / "" CT	"CT-	" "CIT II	"ДЗ"
200	228	244	41	813	144	144	118	69	475	2956	2956	62	46	82	84	108		7.0	07	04	04	84
		10	5	15			10	Si	15	72	72		10	10	12	10		-	71	7.1	5	12
200	228	234	36	798	144	144	108	2	460	2884	2884	62	36	72	72	98		11	1/2	14		72
				0					0	0	0						eller ag le sur jug					57
		108	16	124			48	18	66	414	414				16				12	20	3	15
				0					0	0	0					36			12	36		77
				0					•	0	0				72	62				36		100
•	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	98		-	72	72	ì	773
				0		72	36	64	172	172	172											
00	35	52	36	124	144	72	72		288	412	412											· ·
00	36	52	36	124	144	144	108	64	460	584	584	0	0	0	0	0		•	0	0	9	0
768	100	182		524					0	524	524											
				150					0	711	711		36					36				14
761	100	182	0	674	0	0	0	0	0	1235	1235	0	36	0	0	0		36	0	0	•	1/2
				0					0	441	441	33		30				36				99
				0					۰	630	630	29		42								
9		0	٥	0	0	0	0	0	0	107	107	62	0	72	0			36	0	0	•	170

рсего по курс	Самостоятельная расога	Canacian.	Reero.	Государствен	Промежуточ	COTITE		05.02		OOTATT!		311.04	100	MJIK 04 02	МДК.04.01	1101.049	TIMON	VII.03	мдк.03.02	мДК.03.01	HM.03
всего по курсам с самостоятельной работой	5H39 D40013			осударственная (итоговая) аттестания (ЛЭ)	Іромежуточная аттестация	Производственная практика	Учебная практика	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовленяе, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	производственная практика	у чеоная практика	овления, подготовки к реализации горячих и к блюд, десертов, напитков		Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и	и риготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	производственная практика	Учебная практика	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ии)	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
			dermontonia substitution describes describes de la constitución de la	PROCESS CONTRACTOR CON		"-/-/-Д3"	"//-ДЗ"	"E-//"	"//ДЗ"	3	"-/-/ <u>//</u>]3"	"-/-/-/113"	"E//"		"-/-/-ДЗ"	3	"//-/]3"	"-//-ДЗ"	"E-//"	"//-ДЗ"	КЭ
5904		5904	14	13	108	288	228	272	40	828	144	114	100		41	399	150	120	130	11	441
	160	160		patricinateletations				∞	4	12			10		S	15			10	5	15
5564		5564		1		288	228	264	36	816	144	114	90		36	384	150	120	120	36	426
		57		-						0						•					0
		477	-	-				102	12	114			ω		8	42			58	10	68
		555	T	1						0						0					0
1459	48	820		Total Section						0						•					0
		1 411		-	36	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0
		544		SOLD STREET, S						0						•					0
1429	20	829		and the second name of the second						0						•					0
		1409		0.0	36	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0
- Anna Contraction of the Contra		600		-	and the second second					0						•					0
1476	21	855		and designation of the last						0		54	45		36	135	150	120	120	36	426
		1455		000	36	0	0	0	0	0	0	54	45		36	135	150	120	120	36	426
		612		and in contrast of the last			90	60	36	186	150	60	45			255					0
1476	37	827	72	STATE		288	138	204		630						0					0
		1439	72	Diversion of the last	100	288	278	264	36	816	150	60	\$	6	-	255	0	=	0	0	0

Учебный план

по профессии среднего профессионального образования

Квалификация - Повар, кондитер срок обучения с 01.09.2022 по 30.06.2026 Форма обучения - очная

1. Календарный учебный график

на базе (основного общего или среднего общего образования)

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

	٥	aphilip and a second	Ł	,	-	Курсы	
12	14		5	ž.	20	00 13	T
18	- X	6	5		20	15	Сен
18		1	0		30	12 0	Сентябрь
12			30		00	0 0	
16		-	00		30		-
100	1		00		30		0
12	1	1	30		36	0 #	Октябрь
12	24		30		36	7 1	5
18 18	18 18				36 36		1
8 18	100		_		6 36		H
8 18	18	-		1	6 36		Ноябрь
6	30		1		6 36	4 %	
36	-				36		Т
36	0	12			36		
36	0				36	0, -	Декабрь
36	0		36		36	10 01	9
						30.12-05.01	
						6	
6	30		36		36		Январь
12	24		36		36		4de
12	24	6	30	T	36	27.01-02.02	1
12	24	6	30		36	ν ω	_
12	24	6	30		36	16	Феврапь
9	30	9	30		36	177 233	THE STATE OF THE S
12	24	12	24		36	24.02 - 01.03	
12	24	6	30		36	∞ ⋈	
12	24	6	30		36	15	Март
12 6	24	12	24		36	23	ıdı
6	30	6 6	30		36	23	
	30 0		30 0		36	30.III - 5.IV	
36 36	0	36 36	0	_	36 3	12	Aı
6 36	0	6 36	0	_	36 36	19	Апрель
6 36	0	6 36	•	_	6 36	26	
36	0		36	-	5 36	27.IV - 3.V	
36	0		36	_	36	4 11 10 17	
36	0		36	_	36	1 18 7 24	Май
36	0	12	24		36	8 25 4 31	
12	24	12	24		36	7	
18	16	12	24		36	14 8	22
18	18		36		36	21 15	Июнь
16	100		36		36	22 28	
						29.VI - 5.VII	
						12	
						113	Июль
						20 26	, ,
						27.VII - 2.VIII	
						ν ω	
						10	Август
						17 2 23 3	CI
	-					3 24	
	CJ.		12			Курсы	
18,333 10,17 12,5	660	32	1152	41	1476	Обучение по дисциплина междисциплинарным ку	
10,17	366	Un	180		0	учебная	Пр
12,5	450	4	144	0		производственная	Практика
0		0		0		промежуточная аттеста	ция
0		0		0		Государственная итоговая ат	тестация

Обозначения:

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная

аттестация

1 осударственная итоговая аттестация

Итого

678 288 18,833 8 3306 468

Каникулы

438 12,17

0

2. Сводные данные по бюджет (в неделях)

утв эектор КГБИОУ Бочкарёв В.