

Утверждаю

Директор ГПОУ ЯО

Ярославского колледжа управления

и профессиональных технологий

Цветаева М.В.

« 27 » 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного профессионального образовательного учреждения
Ярославской области

Ярославского колледжа управления и профессиональных технологий

Основной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий

форма обучения — очная
нормативный срок обучения:

на базе не имеющих основного общего образования — 1г 10 мес.

Квалификация подготовки: кухонный рабочий - 2 разряд

Год начала подготовки: 2018

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	20	20		1		11	52
2	13	17	9	1	1	2	43
Всего	33	37	9	2	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам			
						Обязательная аудиторная				I курс		II курс	
										1 сем. 17	2 сем. 23	3 сем. 17	4 сем. 6 16
		всего занятий	лекций	в т. ч.									
лаб. и практ. занят ий	курсовых работ												
1	2	3				6	7	8	9	10	11	12	13
1.	Общеразвивающие (коррекционные) предметы					460	136	324	0	102	184	102	72
	Региональный компонент												
1.1.	Русский язык					80	4	76		34	46		
1.2.	Математика					80	40	40		34	46		
1.3.	Физическая культура					138	10	128		34	46	34	24
1.4.	Эффективное поведение на рынке труда					58	24	34				34	24
1.5.	Социальная адаптация					104	58	46			46	34	24
2.	Профессиональная подготовка					2048	333	275		442	552	442	612
2.1.	Социально-бытовая ориентировка:					102	42	60		102			
	Технология ведения дома					34	14	20		34			
	Уход за одеждой и обувью					34	14	20		34			
	Кулинария					34	14	20		34			
2.2.	Охрана труда					57	28	29		34	23		
2.3.	Технология обработки мытья кухонной посуды и оборудования					51	31	20			51		
2.4.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					40	30	10		17	23		
2.5.	Товароведение продовольственных товаров					80	40	40				40	40
2.6.	Технологическое оснащение и организация рабочего места					85	85	20		65	20		
2.7.	Технология механической кулинарной обработки сырья			Э						20	21	96	56
2.8.	Учебная практика					1140				204	414	306	216
2.9.	Производственная практика			ВКЭ		300							300
Всего						2508	471	599	0	544	736	544	684
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час.) Защита выпускного квалификационного экзамена с _19.06_ по _30.06_ (всего 1 нед.)						Всего	предметы		340	322	238	168	
							учебной практики		204	414	306	216	
							производст.		0	0	0	300	
							экзаменов		0	0	0	2	
							дифф. зачетов		0	0	0	0	
							зачетов		0	0	0	0	