

Утверждаю
Директор ГПОУ ЯО
Ярославского колледжа управления
и профессиональных технологий

Цветаева М.В.

«27» января 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 | | | |
| | | всего занятий | в т. ч. | | | 1 сем. 17 | 2 сем. 23 | 3 сем. 17 | 4 сем. 6 16 | | | | | |
| | | | лекций | даю и практик. 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 | |
| | <i>Региональный компонент</i> | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | <i>Технология ведения дома</i> | | | | | 34 | 14 | 20 | | 34 | | | | |
| | <i>Уход за одеждой и обувью</i> | | | | | 34 | 14 | 20 | | 34 | | | | |
| | <i>Кулинария</i> | | | | | 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.) | | | | | | | Всего | предметы | | 340 | 322 | 238 | 168 | |
| Защита выпускного квалификационного экзамена с <u>19.06</u> по <u>30.06</u> (всего 1 нед.) | | | | | | | | 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 | |