

Утверждаю
Директор ГПОУ ЯО
Ярославского колледжа управления
и профессиональных технологий
Цветаева М.В.
« 09 » 09 20 18 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного профессионального образовательного учреждения
Ярославской области
Ярославского колледжа управления и профессиональных технологий
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

форма обучения — очная
нормативный срок обучения:

не имеющих основного общего образования — 1г 10 мес.

Квалификация подготовки: повар 2-3 разряд

Год начала подготовки: 2017

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	20	20			11	51
2	13	17	9	1	2	43
Всего	33	37	9	1	13	93

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	лаб. и прат. занят ий	курсовых работ								
1	2	3				6	7	8	9	10	11	12	13
1.	Общеразвивающие (коррекционные) предметы	2406				466	500	0		544	736	544	684
	Региональный компонент												
1.1.	Русский язык					80	10	70		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	18	40				34	24
1.5.	Социальная адаптация					104	58	46			46	34	24
2.	Профессиональная подготовка												
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	57			34	23		
2.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены					40	40			17	23		
2.4.	Основы калькуляции и учета					46	26	20				34	12
2.5.	Товароведение пищевых продуктов					80	40	40		34	46		
2.6.	Оборудование предприятий общественного питания					36	36						36
2.7.	Организация производства предприятий общественного питания					51	31	20				51	
2.8.	Кулинария			Э		196	100	96		51	46	51	48
2.9.	Учебная практика					1140				204	414	306	216
2.9.	Производственная практика			ВКЭ		300							300
Всего						2406	466	500	0	544	736	544	684
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час.)						Всего	предметы		646	736	544	684	
Защита выпускного квалификационного экзамена с _19.06__ по _30.06__ (всего 1 нед.)							учебной практики		0	0	0	0	
							производст.		0	0	0	0	
							экзаменов		0	0	0	2	
							дифф. зачетов		0	0	0	0	
							зачетов		0	0	0	0	