



Утверждаю  
Директор ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа управления  
и профессиональных технологий  
Цветаева М.В.  
« 25 » февраля 20 19 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: 2019

### Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	19,4	17,6	3	1		11	52
2	11,6	20,4	7	1	1	2	43
Всего	31	38	10	2	1	13	95

КР 1к 19-20

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 курс		2 курс		всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17	2 сем. 23	3 сем. 14 3	4 сем. 15 7
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		лекций	лаб.и практ.занят ий	курсовых работ				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>				<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>1.</b>	<b>Общеразвивающие (коррекционные) предметы</b>					<b>562</b>	<b>178</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>238</b>	<b>102</b>	<b>72</b>
1.1.	Русский язык	ДЗ				80	4	76		34	46		
1.2.	Математика	ДЗ				80	40	40		34	46		
1.3.	Физическая культура	3	ДЗ	3	ДЗ	138	10	128		34	46	34	24
1.4.	Эффективное поведение на рынке труда			ДЗ		58	24	34				34	24
1.5.	Социальная адаптация			ДЗ		104	58	46			46	34	24
1.6.	Социально-бытовая ориентировка:	ДЗ				102	42	60		48	54		
	<i>Технология ведения дома</i>					34	14	20		16	18		
	<i>Уход за одеждой и обувью</i>					34	14	20		16	18		
	<i>Кулинария</i>					34	14	20		16	18		
<b>2.</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					<b>198</b>	<b>131</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
2.1.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ				40	40			17	23		
2.2.	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ				61	43	18		35	26		
2.3.	Оборудование предприятий общественного питания					40	20	20		20	20		
2.4.	Охрана труда	ДЗ				57	28	29		34	23		
<b>3.</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>					<b>1748</b>	<b>198</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>406</b>	<b>442</b>	<b>612</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Кухонный рабочий</b>					<b>694</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>406</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
3.1.	Технология уборки помещений и обработка инвентаря	ДЗ				30	10	20		30			
3.2.	Технология обработки посуды и оборудования	Э				46	16	30			46		
3.3.	Учебная практика	ДЗ	ДЗ			528				258	270		
3.4.	Производственная практика	Э				90					90		
<b>ПМ.02</b>	<b>Повар</b>					<b>1054</b>	<b>172</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>442</b>	<b>402</b>
3.5.	Товароведение пищевых продуктов			ДЗ		42	42					42	
3.6.	Основы калькуляции и учета			ДЗ		46	26	20				34	12
3.7.	Технология приготовления пищи			Э		144	104	40				60	84
3.8.	Учебная практика			ДЗ ДЗ		612						306	306
3.9.	Производственная практика			ВКЭ		210							210
<b>Всего</b>						<b>2508</b>	<b>507</b>	<b>561</b>	<b>0</b>	<b>544</b>	<b>736</b>	<b>544</b>	<b>684</b>

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. 14 3	4 сем. 15 7				
			лекций	лаб. и практ. занят ий	курсовых работ								
1 курс		2 курс		6	7	8	9	10	11	12	13		
1 сем	2 сем	3 сем	4 сем										
1	2	3				6	7	8	9	10	11	12	13
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	276	238	168	
							учебной практики		204	324	306	306	
							производст.		0	90	0	210	
							экзаменов		1	1	0	2	
							дифф. зачетов		1	8	2	5	
							зачетов		1	0	1	0	

51

44,0 50,0 50,0 54,5