

Утверждаю
Директор ГПОУ ЯО
Ярославского колледжа управления
и профессиональных технологий
Цветаева М.В.

« 28 » 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Ярославской области

Ярославского колледжа управления и профессиональных технологий

Основная программа профессионального обучения по профессии

13249 Кухонный рабочий

форма обучения — очная

срок получения образования:

на базе не имеющих основного общего образования — 1 год 10 месяцев

Квалификация подготовки: переплетчик 2-3 разряд

Год начала подготовки: 2020

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по предметам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	20,5	20,5	-			11	52
2	5	25	9	1	1	2	43
Всего	25,5	45,5	9	1	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов,предметов, 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. 24	3 сем. 17	4 сем. 24				
			лекций	лаб.и практ.зан ятий								
		1 курс	2 курс									
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем							
1	2	3				6	7	8	10	11	12	13
О.00	Общеразвивающие (коррекционные) предметы					298	50	248	102	138	34	24
O.01	Язык и речевая практика	ДЗ				80	10	70	34	46		
O.02	Математика	ДЗ				80	40	40	34	46		
O.03	Физическая культура	3	ДЗ	3	ДЗ	138		138	34	46	34	24
А.00	Адаптационный цикл					264	124	140	48	100	68	48
A.01	Социальная адаптация	ДЗ		3	ДЗ	104	58	46		46	34	24
A.02	Эффективное поведение на рынке труда			3	ДЗ	58	24	34			34	24
A.03	Основы социальной жизни	ДЗк				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		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					177	128	49	51	46	40	40
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	ДЗ				40	40		17	23		
ОП.02	Основы товароведения			ДЗ		80	60	20			40	40
ОП.03	Охрана труда	ДЗ				57	28	29	34	23		
ПЦ.00	Профессиональная подготовка					1739	269	60	343	452	402	542
ПМ.01	Кухонный рабочий					1469	269	60	343	452	402	272
1.1.	Технология обработки посуды и оборудования	ДЗ				51	31	20	20	31		
	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ				85	65	20	45	40		
1.2.	Обработка пищевого сырья	ДЗ		Э		193	173	20	20	21	96	56
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	1140			258	360	306	216
ПП.02	Производственная практика					270						270
ИА	Итоговая аттестация	ВКЭ				30						30
Всего						2508	478	590	541	739	544	684
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час.)						Всего	предметы		337	325	238	168
Защита выпускного квалификационного экзамена с _19.06__ по _30.06__ (всего 1 нед.)							учебной		258	360	306	216
							производст.		0	0	0	270
							экзаменов		1		0	1
							дифф.		1	10	1	5
						зачетов			0	2	0	