

Утверждаю

Директор ГПОУ ЯО

Ярославского колледжа управления
и профессиональных технологий

Цветаева М.В.

« 27 » *сентября* 20 *18* г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

форма обучения — очная
нормативный срок обучения:

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

Квалификация подготовки: повар - 2-3 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 курс		2 курс		всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17	2 сем. 23	3 сем. 17	4 сем. 6 16
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		лекций	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
	<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	343	265		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.	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						2508	479	589	0	544	736	544	684
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час.) <i>138ч</i>						Всего	предметы		340	322	238	<i>168</i>	
Защита выпускного квалификационного экзамена с <u>19.06</u> по <u>30.06</u> (всего 1 нед.)							учебной практики		204	414	306	<i>216</i>	
							производст.		0	0	0	0	
							экзаменов		0	0	0	2	
							дифф. зачетов		0	0	0	0	
						зачетов		0	0	0	0		