

КУХ-1



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Государственного профессионального образовательного
учреждения Ярославской области Мышкинского политехнического
колледжа

Т.А.Кошелева

Приказ № 132/20 от 28.08.2020 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Мышкинского политехнического колледжа
наименование образовательного учреждения
по программам основного общего образования
13249 Кухонный рабочий

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев

Исходный уровень образования – 9 классов (на базе коррекционного VIII вида)

№ п/п	Наименование	Всего часов	Распределение по курсам, полугодиям, неделям						Итого за 2 курс
			1 курс		Итого за 1 курс	2 курс			
			Полугодия			Полугодия			
			1	2		1	2		
	Обязательное обучение								
	1.Общеобразовательная подготовка								
1.1	Русский язык	32	17	15	32	0	0	0	0
1.2	Литература	57	36	21	57	0	0	0	0
1.3	Математика	102	34	28	62	17	23	0	40
1.4	Астрономия	35	35	0	35	0	0	0	0
1.5	Основы интеллектуального труда	32	32	0	32	0	0	0	0
1.6	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	32	32	0	32	0	0	0	0
1.7	Психология личности и профессиональное самоопределение	32	32	0	32	0	0	0	0
1.8	Коммуникативный практикум	50	30	20	50	0	0	0	0
1.9	Социальная адаптация	60	32	0	32	0	28	0	28
	2.Профессиональная подготовка								
2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	32	0	32	0	0	0	0
2.2	Физиология питания	32	32	0	32	0	0	0	0
2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	100	40	60	100	0	0	0	0
2.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	0	16	16	16	0	0	16
2.5	БЖД	32	0	16	16	16	0	0	16
2.6	Технология обработки сырья из овощей и грибов	70	40	30	70	0	0	0	0
2.7	Технология обработки сырья из рыбы	70	40	30	70	0	0	0	0

2.8	Технология обработки сырья из мяса	60	30	30	60	0	0	0	0
2.9	Технология обработки сырья из круп	60	0	20	20	40	0	0	40
2.10	Оборудование предприятий общественного питания	41	0	0	0	17	24	0	41
2.11	Технология уборки производственных помещений	31	0	0	0	16	15	0	31
2.12	Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	31	0	0	0	16	15	0	31
2.13	Технология обработки столовой посуды и приборов	41	0	0	0	17	24	0	41
2.14	Технология первичной обработки сырья и приготовления простых полуфабрикатов	172	0	0	0	80	92	0	172
2.15	Технология обработки, мытья и хранения посуды	174	50	70	120	54	0	0	54
2.16	Физическая культура	114	34	28	62	34	18	0	52
2.17	Учебная практика	748	0	408	408	340	0	0	340
2.18	Производственная практика	360	0	0	0	0	0	360	360
	ВСЕГО	2632	578	792	1370	663	239	360	1262