

Рассмотрено:

на заседании Педагогического совета
протокол №15 от 15.06.2022г.

Утверждаю:
ОГАПОУ «ВИТ»

директор

/Волохова В.В./

« 15 »

июня

2022г.

Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение учебной нагрузки по курсам			
			обязательная			I курс		II курс	
			Всего занятий	в том числе		1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 23 нед.
Теоретические занятия	Практические/ лабораторные занятия								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общеобразовательная подготовка		192	84	108	80	74	16	22
	<i>Гуманитарный и естественнонаучный учебный цикл</i>		<i>192</i>	<i>84</i>	<i>108</i>	<i>80</i>	<i>74</i>	<i>16</i>	<i>22</i>
1.1.	История родного края		26	26		16	10		
1.2.	Основы безопасности и жизнедеятельности		34	30	4	16	18		
1.3.	Математика		34		34	16	18		
1.4.	Основы экологии		26	26		16	10		
ФК	<i>Физическая культура</i>		<i>72</i>	<i>2</i>	<i>70</i>	<i>16</i>	<i>18</i>	<i>16</i>	<i>22</i>
2	Профессиональная подготовка		2088	294	1794	394	598	456	638
	<i>Общепрофессиональный учебный цикл</i>		<i>184</i>	<i>172</i>	<i>12</i>	<i>64</i>	<i>56</i>	<i>48</i>	<i>16</i>
2.1.	Техническое оснащения и организация рабочего места		34	22	12	16	10	8	
2.2.	Производственная санитария и гигиена труда		40	40		16	10	8	6
2.3.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания		50	50		16	18	16	
2.4.	Безопасность труда на предприятиях	Э	34	34		16	18		

	общественного питания								
2.5.	Товароведение продовольственных товаров		26	26				16	10
	Профессиональный учебный цикл		1904	122	1782	330	542	410	622
ПМ.01	Выполнение работ по обработке и мытью посуды, производственного инвентаря и оборудования		928	62	866	165	247	205	311
МДК.01.01	Технология обработки и мытья посуды, производственного инвентаря и оборудования	Э	122	62	60	12	26	52	32
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	230		230		50		180
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	576		576	153	171	153	99
ПМ.02	Выполнение работ по кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов		976	60	916	165	295	205	311
МДК.02.01	Технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	ДЗ	120	60	60	12	24	52	32
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	280		280		100		180
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	576		576	153	171	153	99
3	Адаптационный учебный цикл		138	118	20	36	42	36	24
3.1.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		46	46		12	14	12	8
	Дисциплины факультативные		92	72	20	24	28	24	16
3.2	Психология общения		46	38	8	12	14	12	8
3.3	Основы интеллектуального труда, финансовой и компьютерной грамотности		46	34	12	12	14	12	8
	Консультации		60	60		14	16	14	16
	Промежуточная аттестация		12	12			6		6
	Итоговая аттестация		30	30					30
	Всего		2520	598	1922	524	736	524	736