

Комитет промышленности и торговли Новгородской области

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № 1 от "30" 08 20 17 г.



Утверждаю

 Г.М. Шульц

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

программа профессиональной подготовки

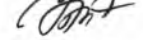
12901	Кондитер				
<i>код</i>	<i>наименование профессии</i>				
на базе	специального (коррекционного) обучения				
квалификация:	Кондитер				
форма обучения	Очная	Нормативный срок освоения ОПОП	1г 10м	год начала подготовки по УП	2017
профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический				
	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>				

Согласовано

Руководитель Ресурсного центра

 О.А. Кузнецова

Заместитель директора по учебной работе

 Н.Д. Микуцкая

Заместитель директора по учебно-производственной работе

 Е.В. Большакова

2. План учебного процесса профессионального обучения Профессия 12901 "Кондитер"

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации.	Учебная нагрузка обучающихся (час)								
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс	
					Всего занятий	В т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
						Лекций уроков	Лаб. и практ. занятий	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О.00	Общеобразовательный цикл	0/4/0	488	196	292	96	196	*	*	*	*
ОУД.01	Эстетическое воспитание	Т,ДЗ,-,-	84	28	56	28	28	26	30		0
ОУД.02	Краеведение	Т,Т,Т,ДЗ	156	52	104	52	52	40	24	24	16
ОУД.03	Физическая культура	Т,Т,Т,ДЗ	200	100	100	0	100	36	32	20	12
ОУД.04	Безопасность жизнедеятельности	Т,ДЗ,-,-	48	16	32	16	16	16	16		0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/4/0	517	109	408	326	82	*	*	*	*
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Т,ДЗ,-,-	50	10	40	30	10	20	20	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Т,Т,Т,ДЗ	100	10	90	75	15	34	18	26	12
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Т,Т,Т,ДЗ	190	30	160	130	30	48	52	36	24
ОП.04	Калькуляция	Т,ДЗ,-,-	114	38	76	56	20	30	46		0
ОП.05	Социальная адаптация	-,-,Т,З	63	21	42	35	7	0		26	16
П.00	Профессиональный цикл	5/0/3	2172	100	2072	106	1966	*	*	*	*
ПМ.00	Профессиональные модули	5/0/3	2172	100	2072	106	1966	*	*	*	*
ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,Э	2172	100	2072	106	1966				2072
МДК.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Т,Э,Т,Э	300	100	200	106	94	74	50	48	28
УП.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	З,З,З,З	1440		1440	0	1440	288	504	432	216
ПП.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,З	432		432	0	432				432
Всего		6/8/3	3177	405	2772	528	2244	612	792	612	756
Промежуточная аттестация								0	72	0	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация							0	0	0	72
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 обучающегося в год. Государственная итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена						Всего	дисциплин и	324	288	180	108
							учебной практи	288	504	432	216
							производ. практи	0	0	0	432
							экзаменов	0	1	0	2
							лиф. зачётов	0	4	0	4
								1	1	1	3