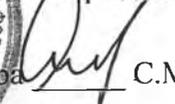


Министерство промышленности и торговли Новгородской области

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № ___ от " ___ " _____ 20__ г.



Утверждаю

 С.М. Кузьминкин

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	2018
профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический				
	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>				

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации.	Учебная нагрузка обучающихся (час)					1 курс		2 курс	
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Всего занятий	обязательная аудиторная		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
						В т. ч.					
						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
							роизвод. практи	0	0	0	432
							экзаменов	0	1	0	2
							диф. зачётов	0	4	0	4
								1	1	1	3