



# 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

*код*

*наименование профессии*

**уровень образования**

специального (коррекционного) обучения

**квалификация:**

Кондитер

**форма обучения**

Очная

**Срок получения ОПОП:**

1г 10м

**год начала подготовки по УП**

2019

**профиль получаемого профессионального образования**

социально - экономический

*при реализации программы среднего общего образования*



2.1 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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>342</b>	<b>114</b>	<b>228</b>	<b>74</b>	<b>154</b>	*	*	*	*
ОУД.01	Эстетическое воспитание	дз	54	18	36	28	8	36			
ОУД.02	Краеведение	т, дз	90	30	60	30	30		24	36	
ОУД.03	Физическая культура	т, т, т, з	150	50	100	0	100	32	32	24	12
ОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности	т, дз	48	16	32	16	16	16	16		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>632</b>	<b>210</b>	<b>422</b>	<b>282</b>	<b>138</b>	*	*	*	*
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	т, дз	60	20	40	30	10	30	10		
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	т, дз	80	26	54	38	16	34	20		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	т, дз	76	26	50	30	20	20	30		
ОП.04	Калькуляция	дз	44	14	30	20	10			30	
ОП.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	з	54	18	36	28	8			36	
ОП.06	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	дз	54	18	36	22	14			36	
ОП.07	Экономика отрасли и предприятия	з	56	18	38	24	14		38		
ОП.08	Коммуникативный практикум	дз	58	20	38	26	12				38
ОП.09	Охрана труда	з	48	16	32	22	10	32			
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	з	48	16	32	20	12			32	
ОП.11	Основы интеллектуального труда	з	54	18	36	24	12			36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1980</b>	<b>260</b>	<b>1720</b>	<b>300</b>	<b>1420</b>	*	*	*	*
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1980</b>	<b>260</b>	<b>1720</b>	<b>300</b>	<b>1420</b>	*	*	*	*
ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	т, т, т, з	1980	260	1720	300	1420				
МДК.01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	т, з, т, дз	780	260	520	300	220	100	220	130	70
УП.01	Приготовление приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	з, з, з, з	720		720		720	210	300	150	60

ПП.01	Приготовление приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	480	480	480	480	480	480				
<b>Всего</b>		<b>2954</b>	<b>584</b>	<b>2370</b>	<b>656</b>	<b>1712</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>							0	30	0	30	
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>						0	0	0	30	
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 обучающегося в год. Государственная итоговая аттестация в форме собеседования						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	300	390	330	150
							учебной практики	210	300	150	60
							производ. практики	0	0	0	480
							экзаменов	0	1	0	1
							диф. зачётов	1	5	3	2
							зачётов	2	3	4	3