

Министерство образования Новгородской области



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>
уровень образования	специального (коррекционного) обучения
квалификация:	Кондитер
форма обучения	Очная
Срок получения ОПОП:	1г 10м
год начала подготовки по УП	2020
профиль получаемого профессионального образования	социально - экономический
	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I										У	У	У	У	У	У	У	У	К	К													У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II													У	У	У	У	У	К	К					У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по циклам

У

Учебная практика

Д

Преддипломная практика

А

Промежуточная аттестация

П

Производственная практика

Г

Государственная итоговая аттестация

К

Каникулы

*

Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики								ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)		Подгото- вка	Прове- дение		
	Всего		1 семестр		2 семестр		всего	1 сем.	2 сем.	всего	1 сем.	2 сем.	всего	1 сем.	2 сем.						
	нед.	час.обяз. уч.занятий	нед.	час.обяз. уч.занятий	нед.	час.обяз. уч.занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
1	23	690	10	300	13	390	1		1	17	7	10							11	52	
2	16	480	12	360	4	120	1		1	7	5	2	16		16				1	43	
Всего	39	1170	22	660	17	510	2		2	24	12	12	16		16				1	13	95

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		342	114	228	74	154	*	*	*	*
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		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		632	210	422	282	138	*	*	*	*
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	
П.00	Профессиональный цикл		1980	260	1720	300	1420	*	*	*	*
ПМ.00	Профессиональные модули		1980	260	1720	300	1420	*	*	*	*
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	-, -, -, 3	480		480		480				480
Всего			2954	584	2370	656	1712	510	690	510	660
Промежуточная аттестация								0	30	0	30
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация							0	0	0	30
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 обучающегося в год. Государственная итоговая аттестация в форме собеседования					Всего	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	