

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	2021
профиль получаемого профессионального образования	социально - экономический
	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл - 2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
I	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					
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	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)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего		1 семестр		2 семестр		всего	1 семестр	2 семестр	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.	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	2	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										
ОУД.01	Эстетическое воспитание		342	114	228	74	154	*	*	*	*
ОУД.02	Краеведение	дз	54	18	36	28	8	36			
ОУД.03	Физическая культура	т, дз	90	30	60	30	30		24	36	
ОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности	т,т,т,з	150	50	100	0	100	32	32	24	12
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	т,дз	48	16	32	16	16	16	16		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	т,дз	632	210	422	282	138	*	*	*	*
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	т,дз	60	20	40	30	10	30	10		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	т,дз	80	26	54	38	16	34	20		
ОП.04	Калькуляция	т,дз	76	26	50	30	20	20	30		
ОП.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	дз	44	14	30	20	10			30	
ОП.06	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	з	54	18	36	28	8			36	
ОП.07	Экономика отрасли и предприятия	дз	54	18	36	22	14			36	
ОП.08	Коммуникативный практикум	з	56	18	38	24	14		38		
ОП.09	Охрана труда	дз	58	20	38	26	12				38
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	з	48	16	32	22	10	32			
ОП.11	Основы интеллектуального труда	з	48	16	32	20	12			32	
П.00	Профессиональный цикл	з	54	18	36	24	12			36	
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,э,т,дз	1980	260	1720	300	1420				
УП.01	Приготовление приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	т,э,т,дз	780	260	520	300	220	100	220	130	70
		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		