

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

16675	Повар
<i>код</i>	<i>наименование профессии</i>
уровень образования	специального (коррекционного) обучения
квалификация:	Повар
форма обучения	Очная
Срок получения ОПОП:	1г 10м
год начала подготовки по УП	2023

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				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		
	1	2	3	4		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
I										У	У	У	У	У	У	У	К	К													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	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 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.	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

Профессия 16675 «Повар».

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 кулинарной продукции	-, -, -, э	1980	260	1720	300	1420				
мдк.01.01	Технология приготовления кулинарной продукции	т,э,т,дз	780	260	520	300	220	100	220	130	70
уп.01	Приготовление кулинарной продукции	з,з,з,з	720		720		720	210	300	150	60
пп.01	Приготовление кулинарной продукции	-, -, -, з	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