

Министерство образования и науки Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Ветлужский лесоагротехнический техникум"

Приложение 1 к АООППО по профессиям:-
13235 Кулинар мучных изделий, 12391
Изготовитель пищевых полуфабрикатов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
адаптированной основной образовательной программы
профессионального обучения по программе профессиональной подготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих
**по профессиям: - 13235 Кулинар мучных изделий, 12391 Изготовитель
пищевых полуфабрикатов**

Уровень квалификации- - 13235 Кулинар мучных изделий - 2 разр

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов -2 разряд

Форма обучения- очная

Срок обучения -1 год 10 месяцев

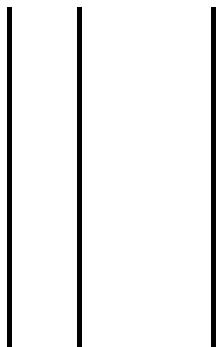
Уровень образования, необходимый для приема на
обучение - не имеющие основного общего образования

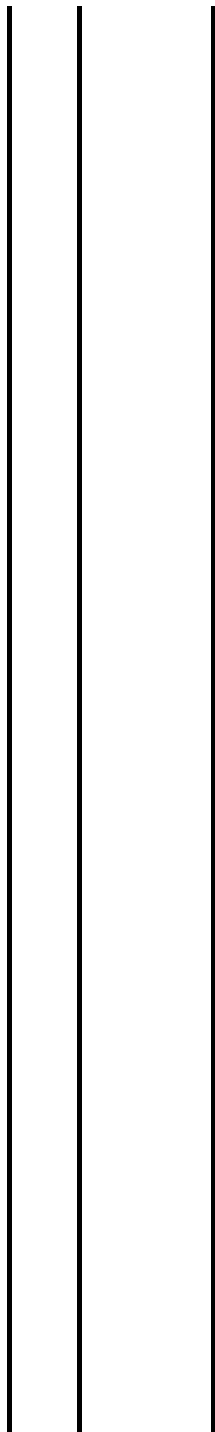
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

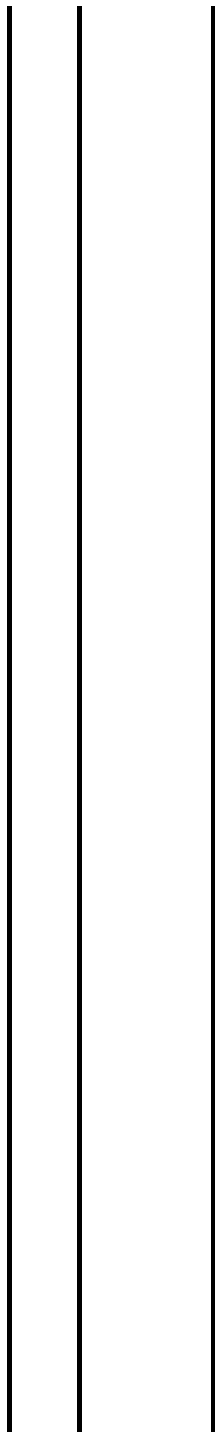
Курсы	Обучение (теория + практика), недель	Общее количество часов	Теоретическо е обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	40	1200	23	17	0	1	0	11	52
2 курс	39	1170	12	17	10	1	1	2	43
Всего	79	2370	35	34	10	2	1	13	95

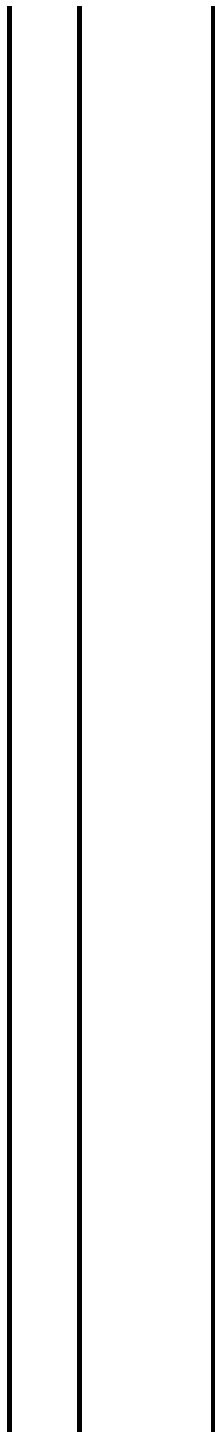
3.План учебного процесса - 13235 Кулинар мучных изделий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

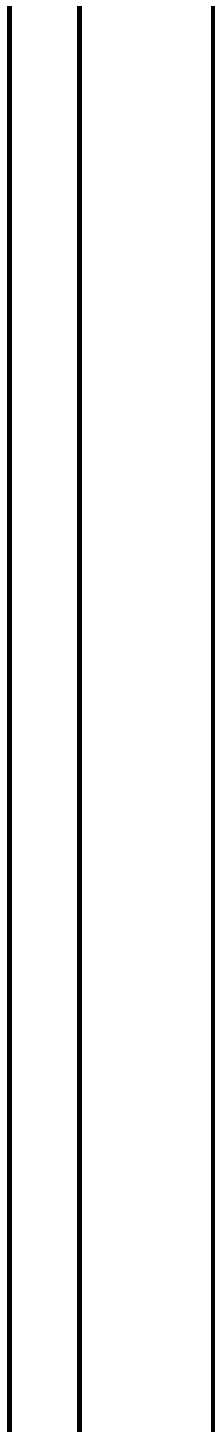
Код	Наименование дисциплин, модулей, практик	Формы промежуточной аттестации				Всего часов	из них , по видам учебной нагрузки					Распределение учебной нагрузки по курсам, полугодиям, неделям			
		1	2	3	4		теоретическое обучение	лабораторных работ и практических занятий	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация/ГИА	17	23	17	22
	Обучение (недели), без ПП											17	17	17	16
	Адаптационные дисциплины	0з/4дз/1э				338	322	16		4	6	136	104	34	64
АД.01	Основы финансовой грамотности				Дз	48	48	0						34	14
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				Дз	120	104	16				68	52		
АД.03	Основы компьютерной грамотности			Дз		48	48	0				34	14		
АД.04	Технология поиска работы				Дз	50	50	0							50
АД.05	Этика и культура делового общения		Э			72	72	0		4	6	34	38		
	Общепрофессиональные дисциплины	3з/6дз/0э				344	202	140				80	164	72	28
ОПД.01	Основы безопасности жизнедеятельности			Дз		36	34	0					36		
ОПД.02	Физическая культура	З	З	З	Дз	142	2	140				34	46	34	28
ОПД.03	Охрана труда		Дз			48	48	0					48		
ОПД.04	Основы экономики отрасли	Дз				38	38	0						38	
ОПД.05	Основы товароведения пищевых продуктов		Дз			34	34	0					34		
ОПД.06	Основы санитарии, гигиены в пищевом производстве, физиология питания		Дз			46	46	0				46			
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/2Дз/2э				1688	336	32	1320	8	12	294	422	404	568
ПМ.01	Пвыполнение работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов и мучных изделий					1688	336	32	1320	8	12	294	422	404	568
МДК 01.01	Технология работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов				Э	184	164	20		4	6	38	64	50	32
МДК 01.02	Технология работ по изготовлению мучных изделий				Э	184	172	12		4	6	52	52	48	32
УП.01	Учебная практика				Дз	1020			1020			204	306	306	204
ПП.01	Производственная практика				Дз	300			300						300
Всего (теория , практика)		3з/13дз/4э				2370	860	188	1320			510	690	510	660
ПА	Промежуточная аттестация (консультации, экзамены)				ЭК	30				12	18				
ИА	Итоговая аттестация (консультации, квалификационный экзамен)					20				8	12				
	Всего					2420									
												30	30	30	30
Квалификационный экзамен (проверка теоретических знаний , практическая квалификационная работа)							дисциплин					306	384	204	156
							учебной практики					204	306	306	204
							производст. практики								300
							экзаменов						1		2
							зачётов					1	1	1	
							дифференцированных зачётов					2	3	2	6

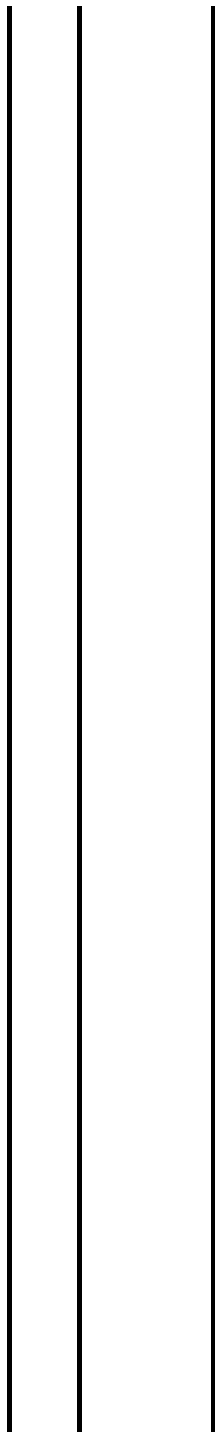


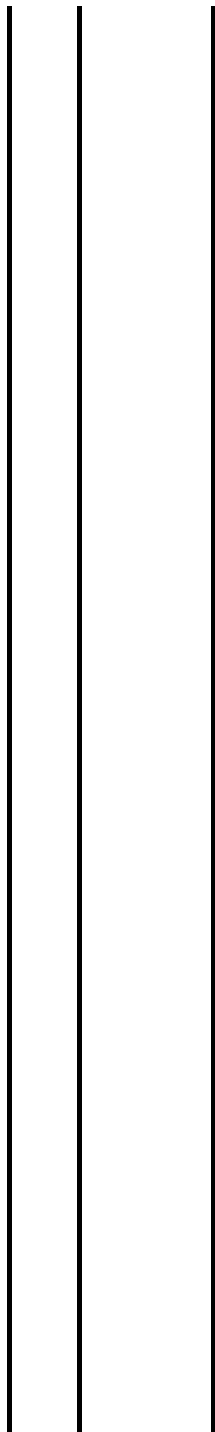


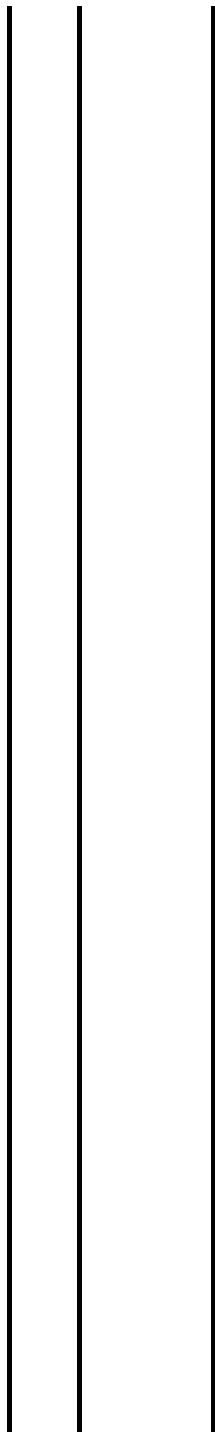


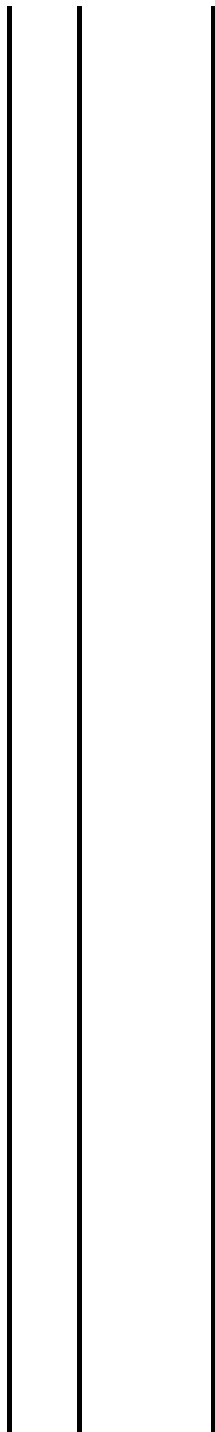


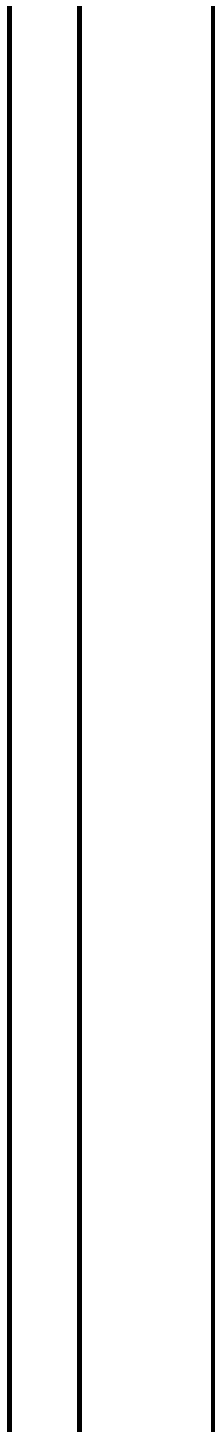


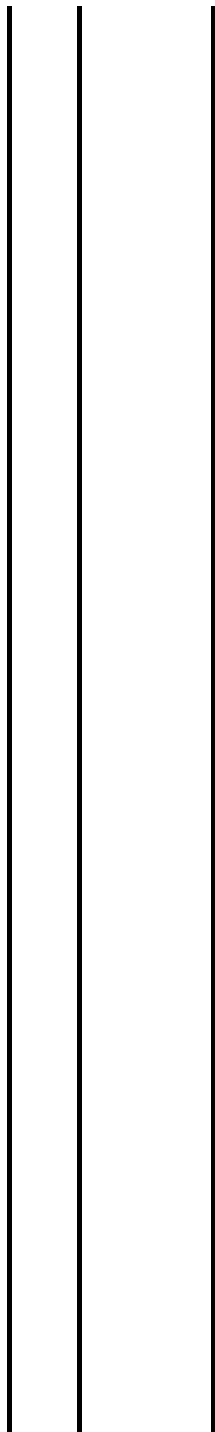


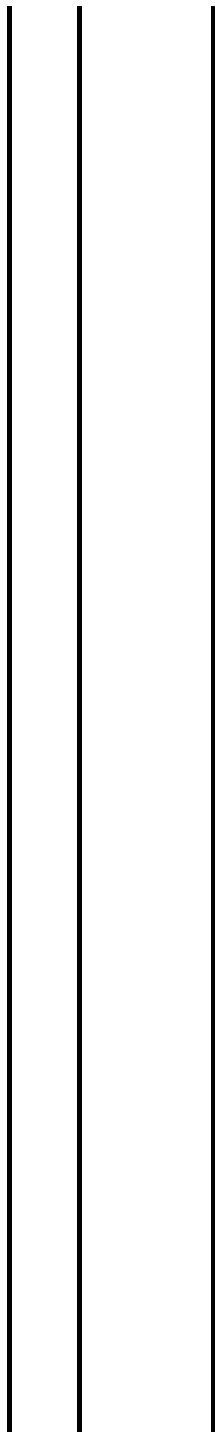


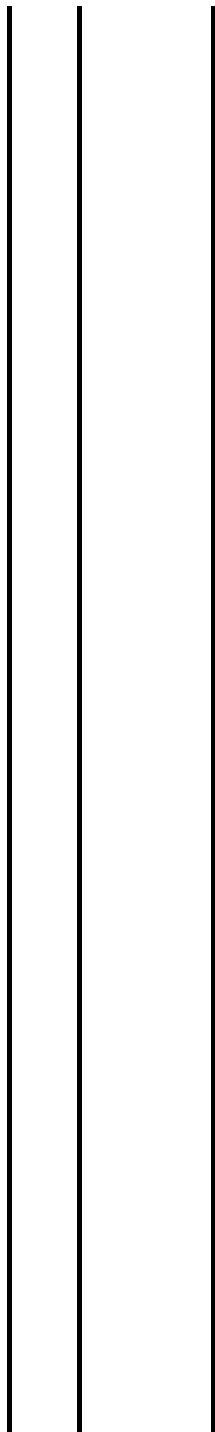


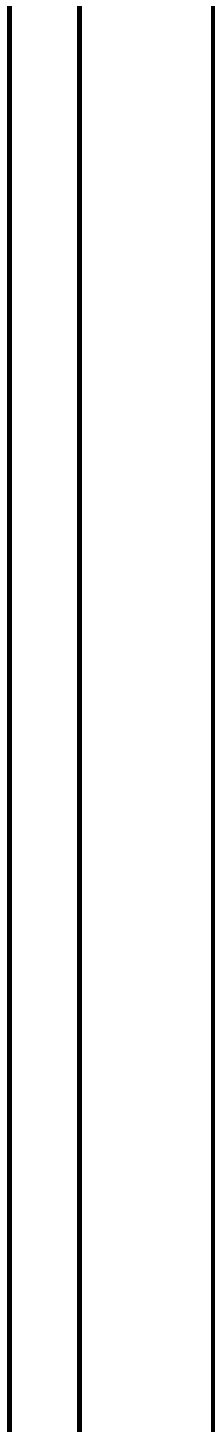


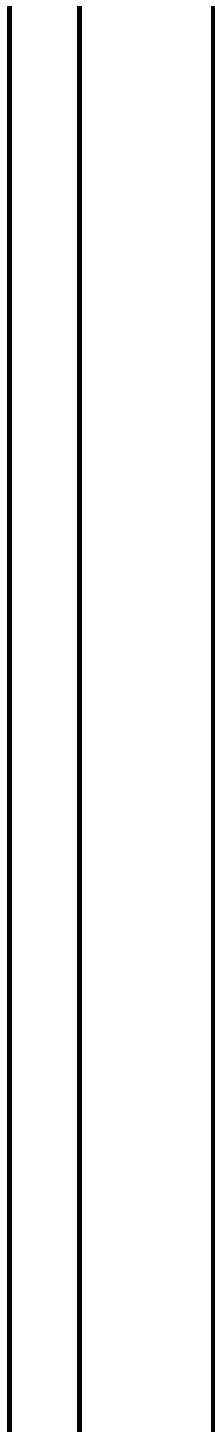


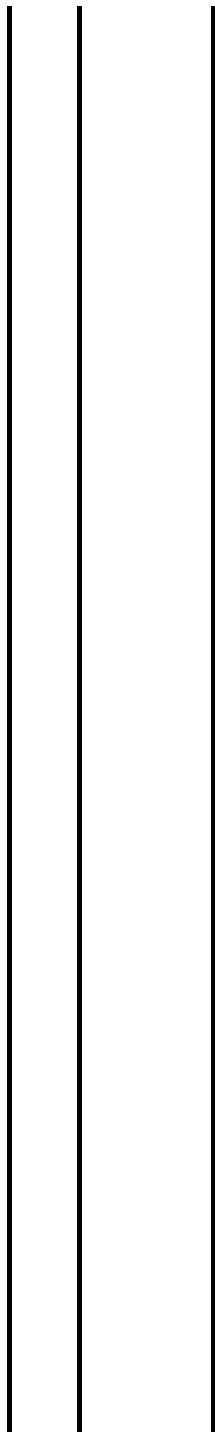


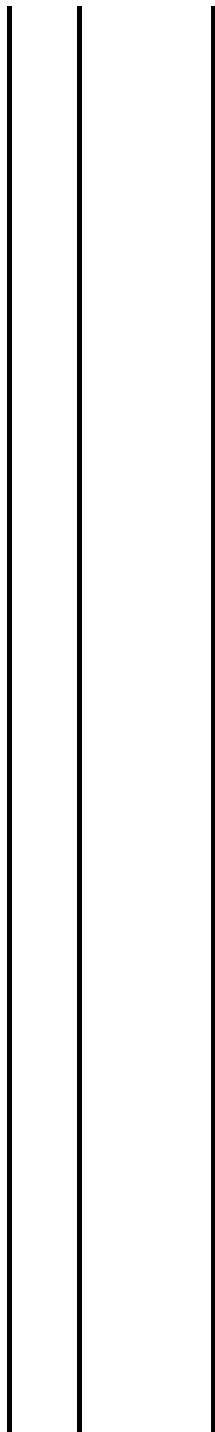


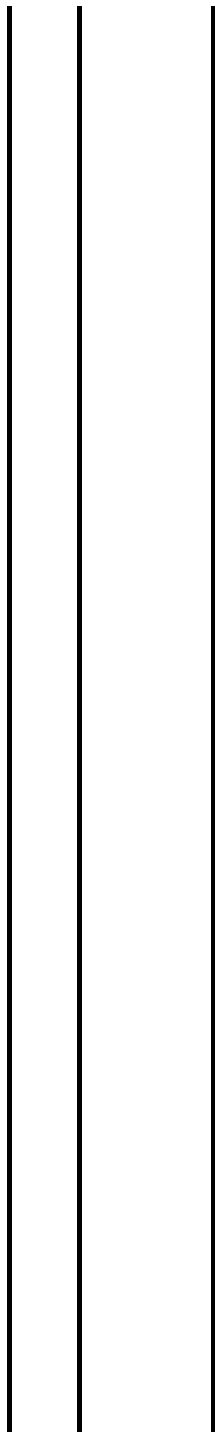


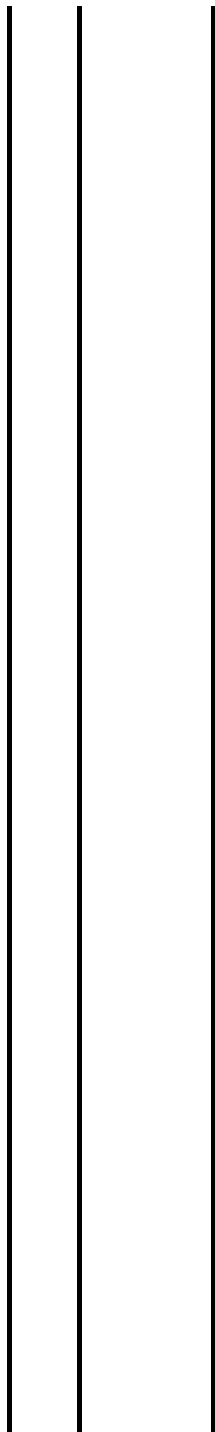


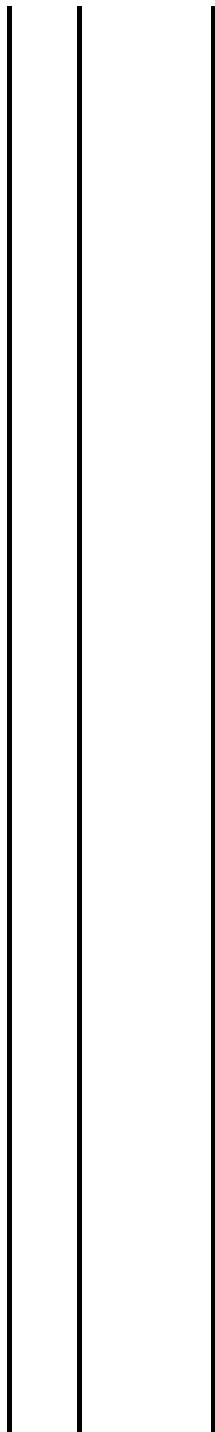


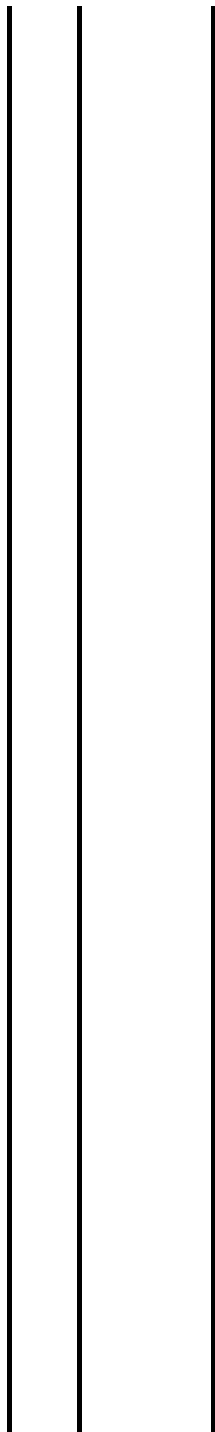


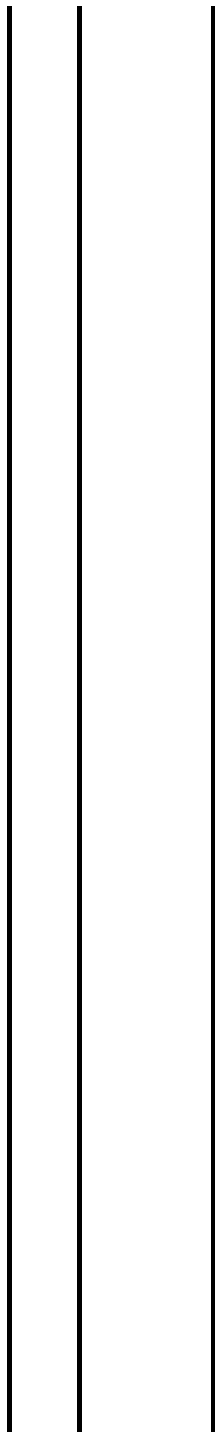


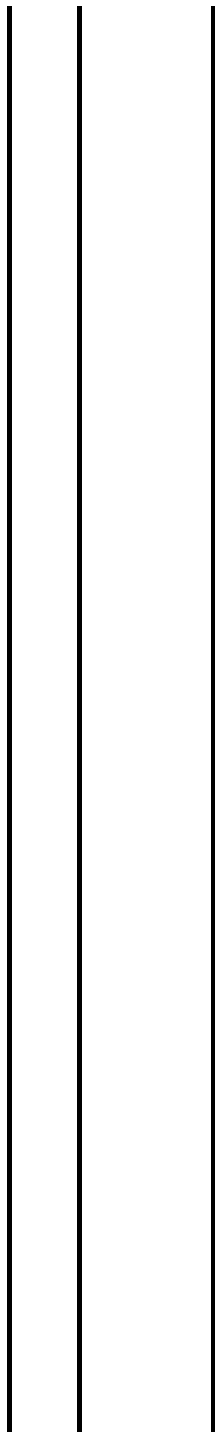


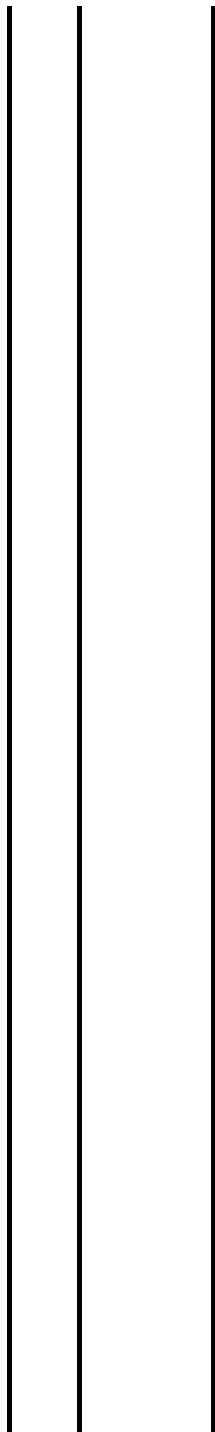


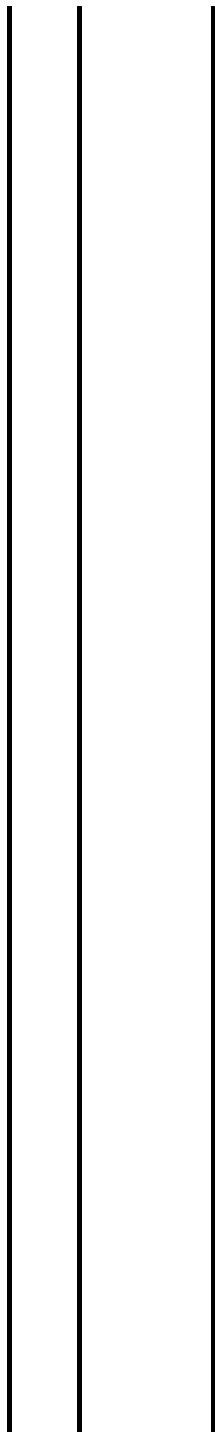


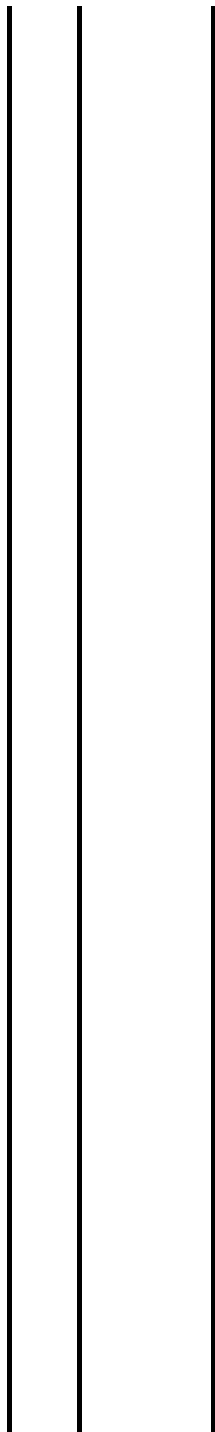


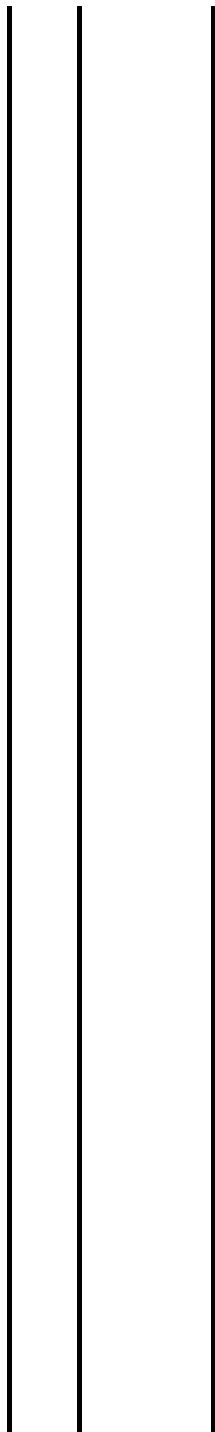


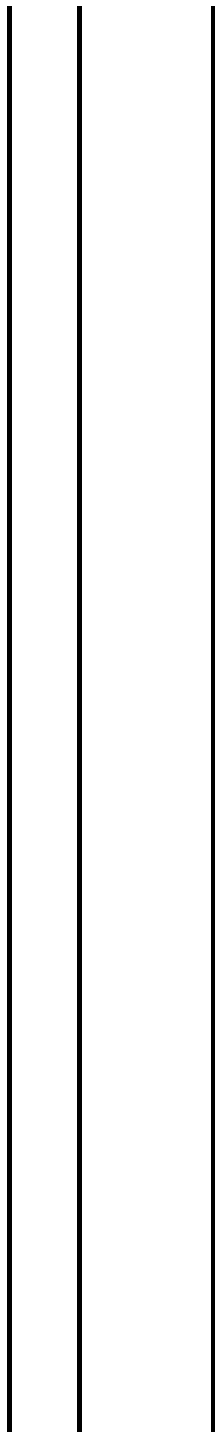


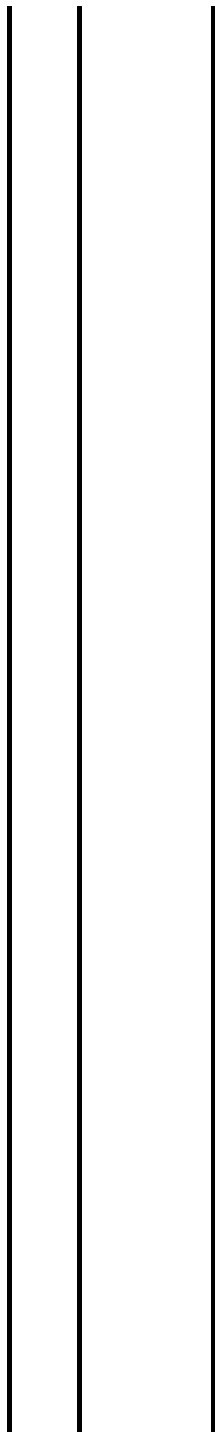


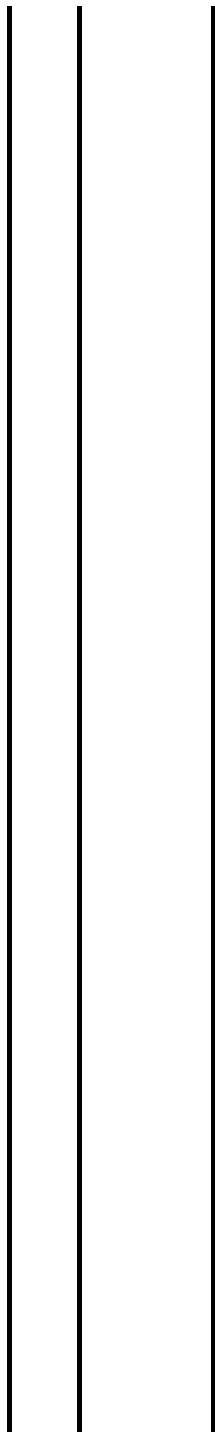


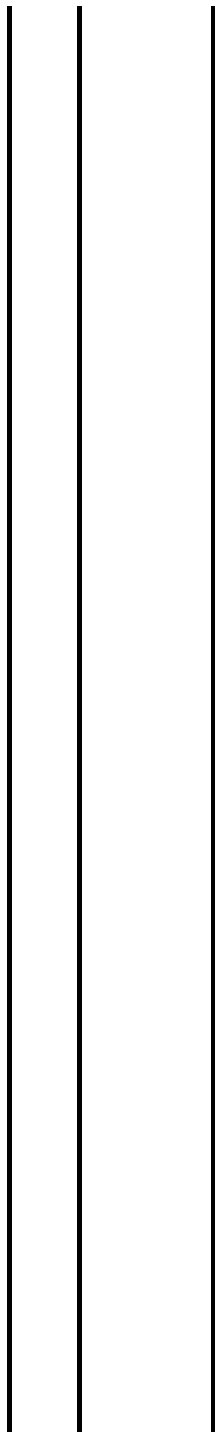


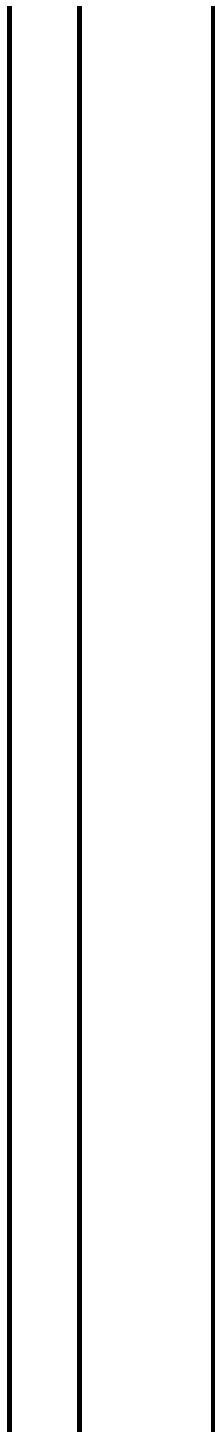


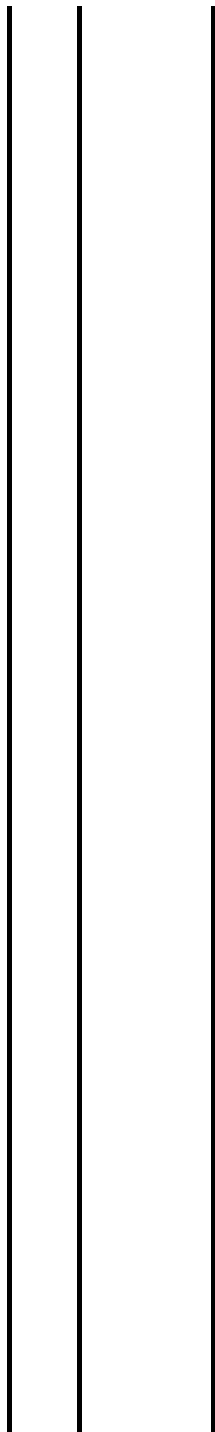


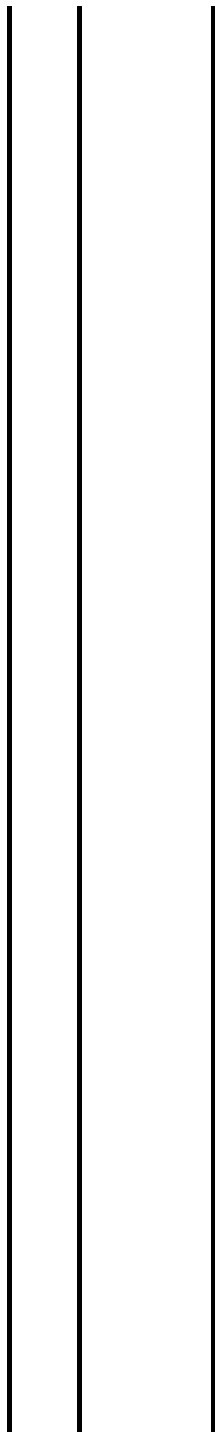


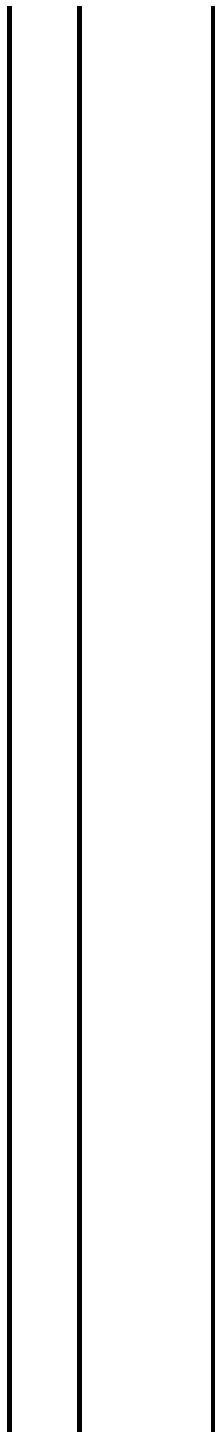


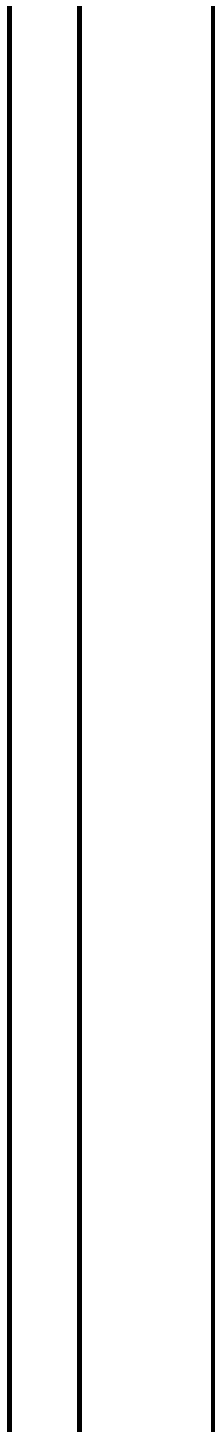


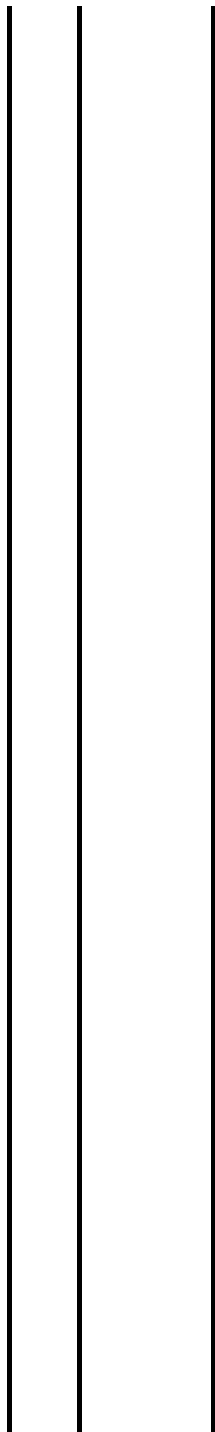


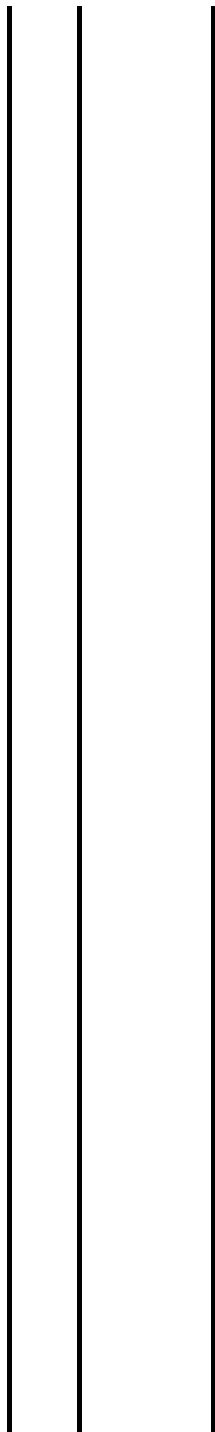


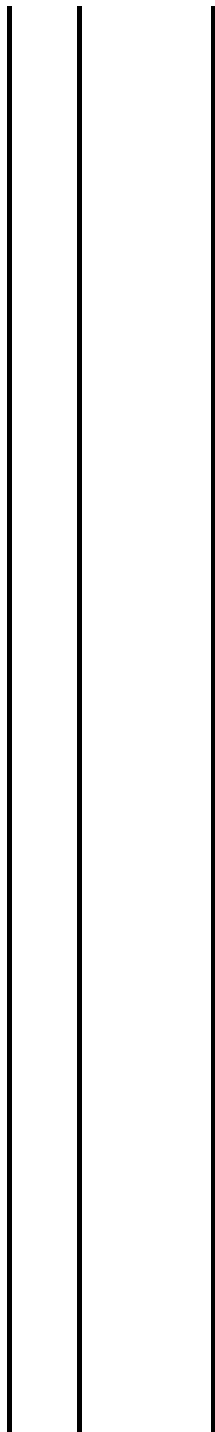


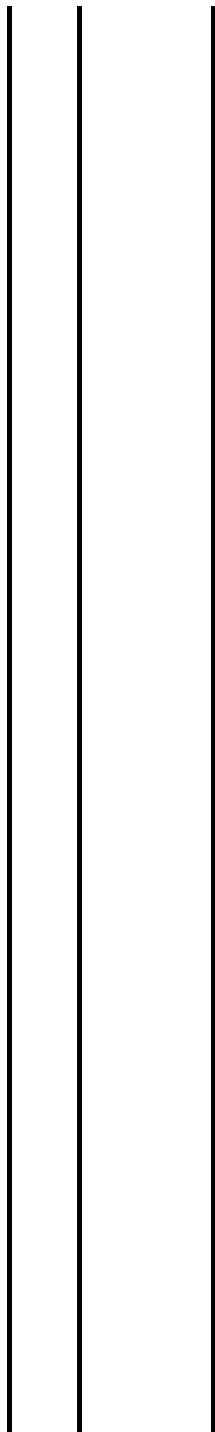


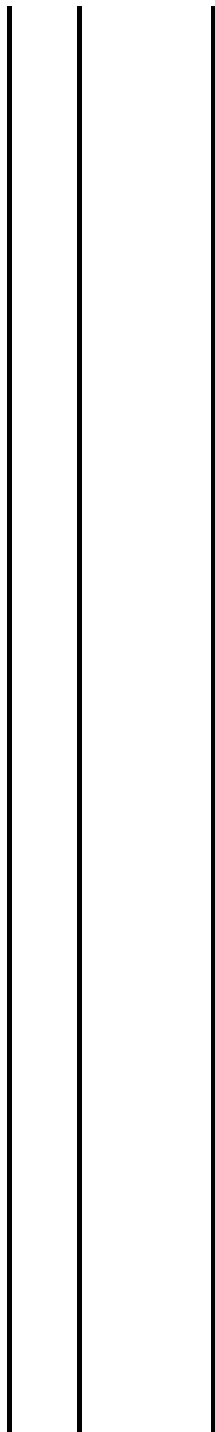


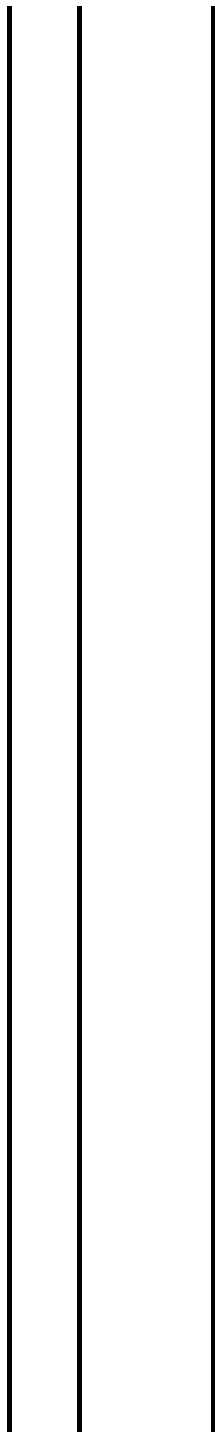


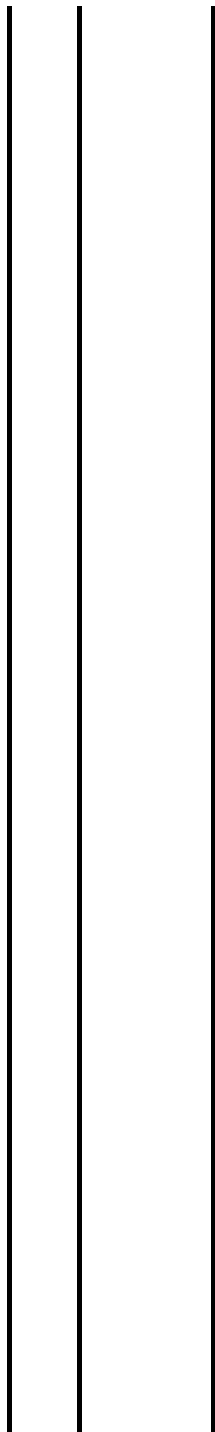


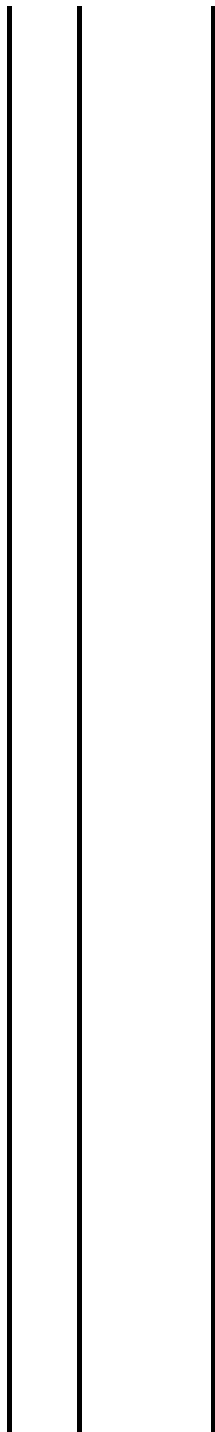


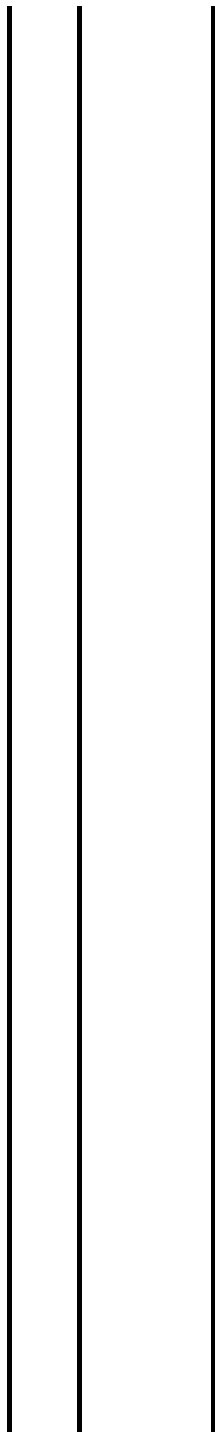


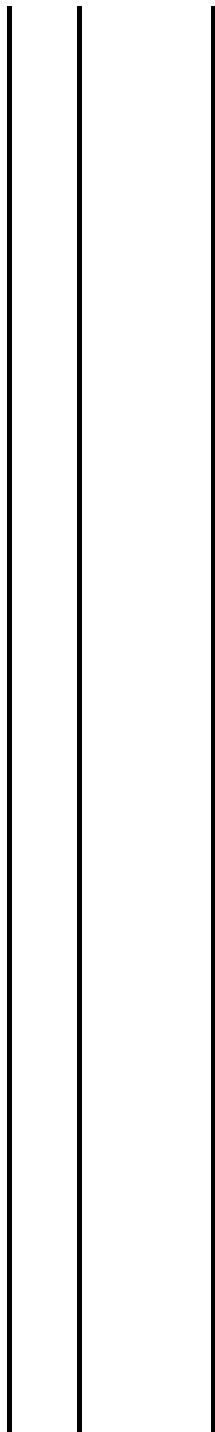


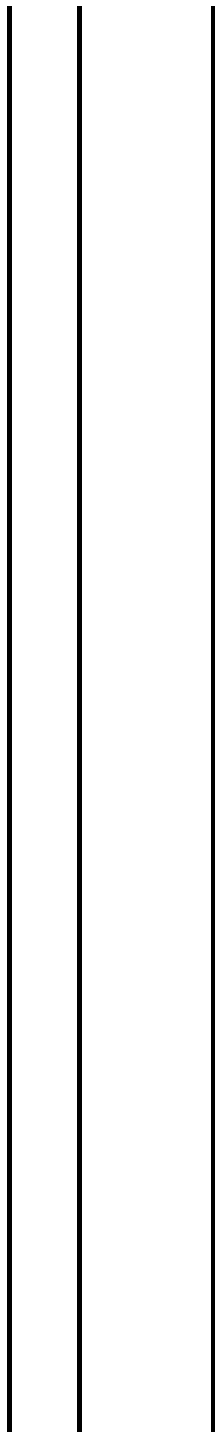


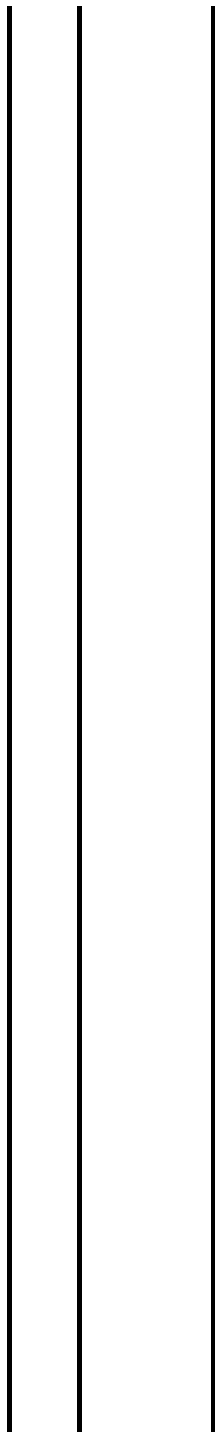


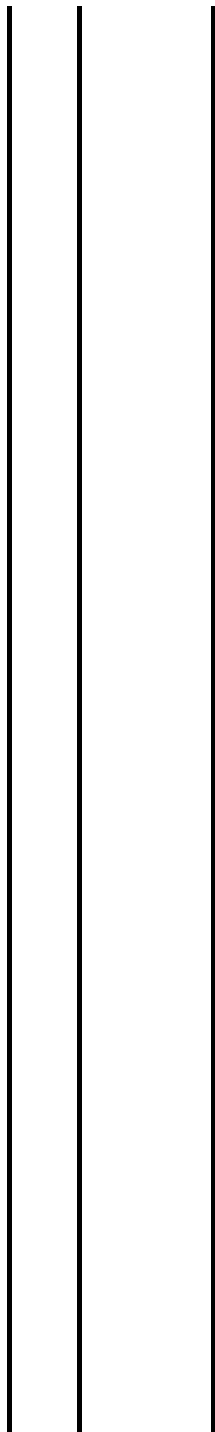


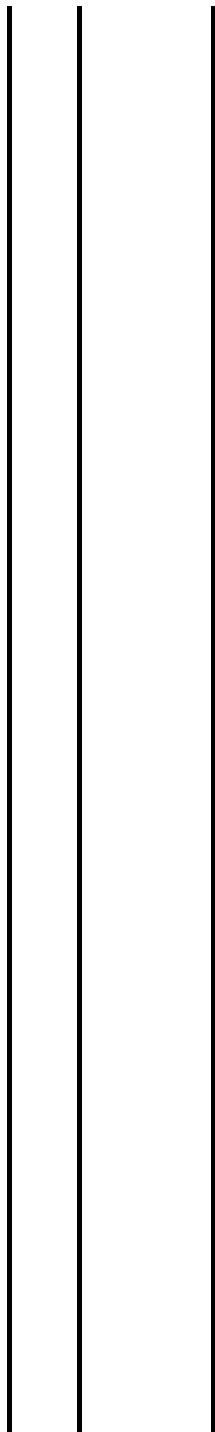


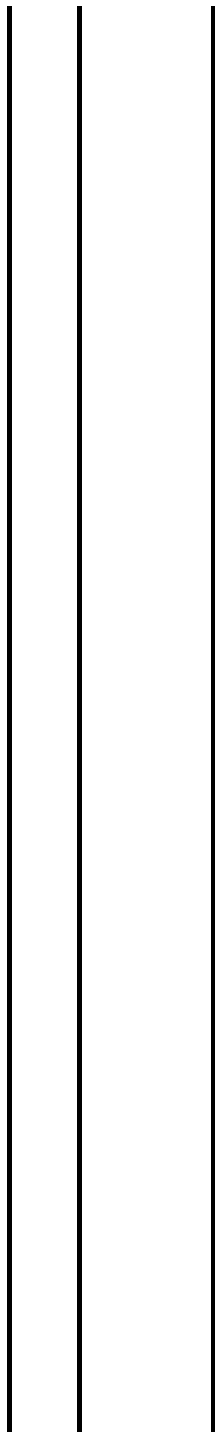


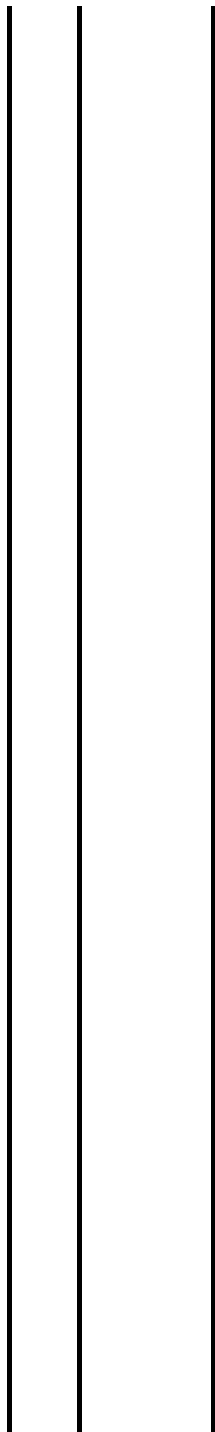


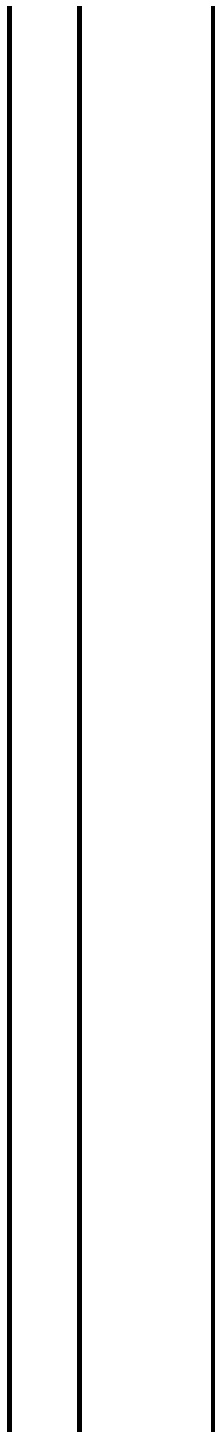


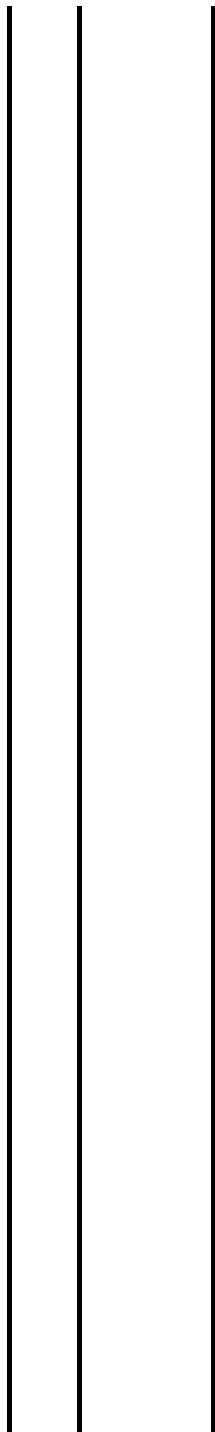


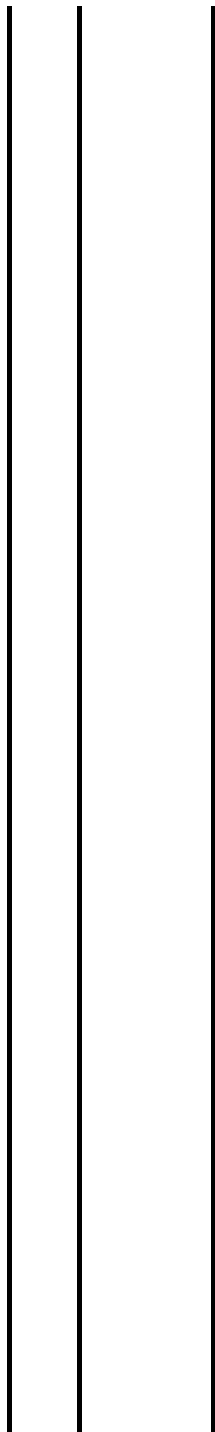


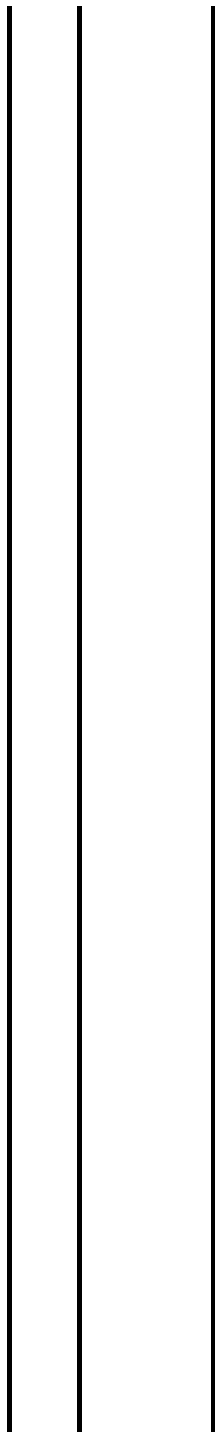


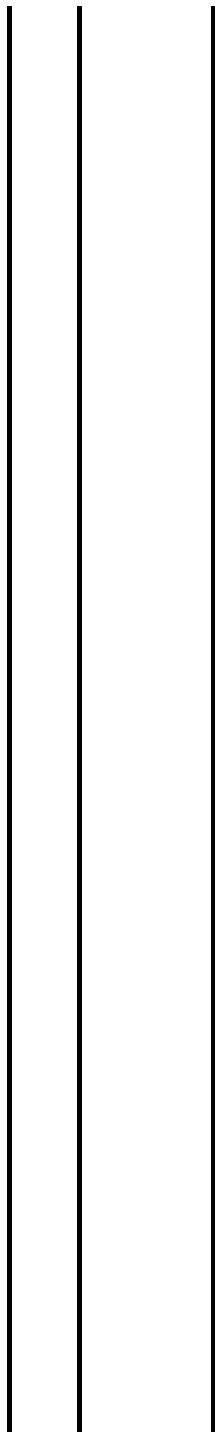


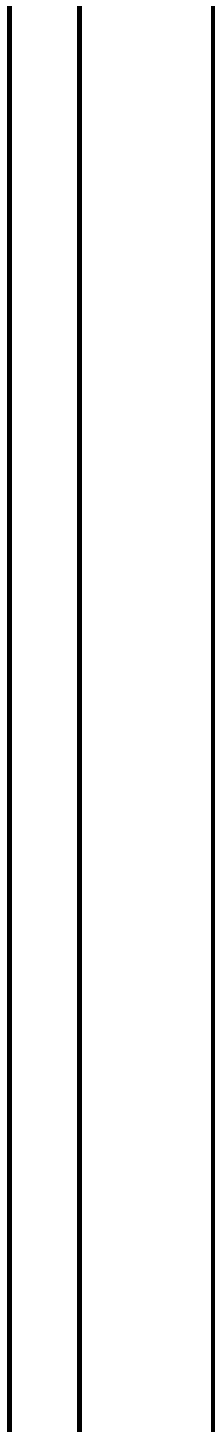


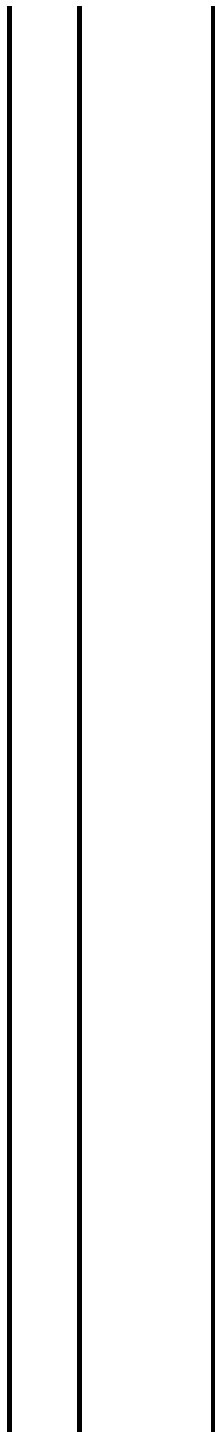


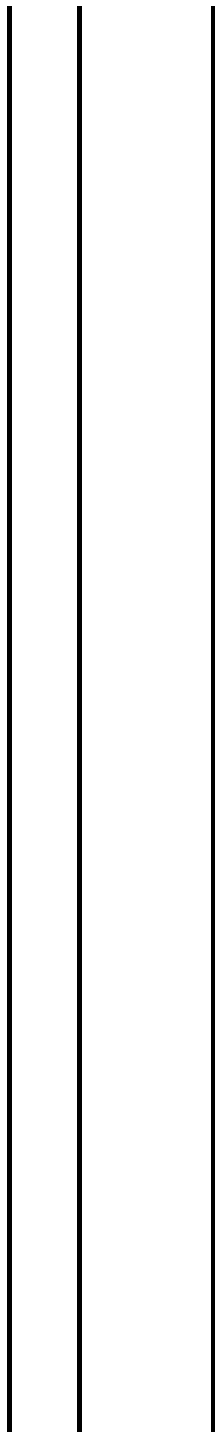


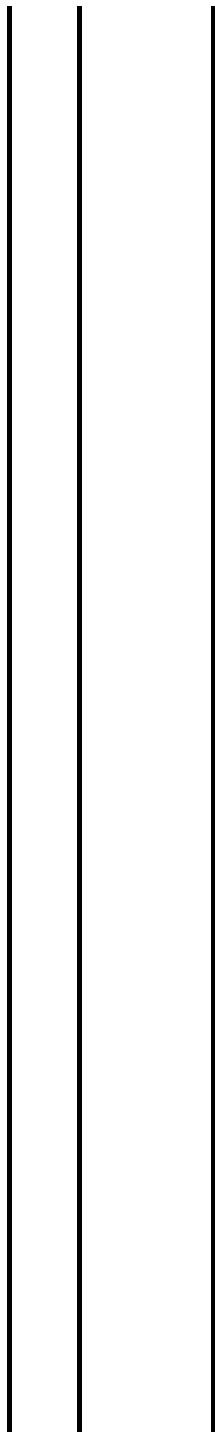


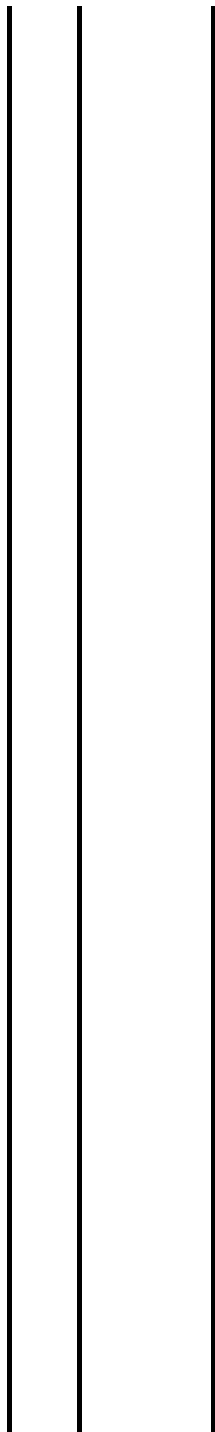


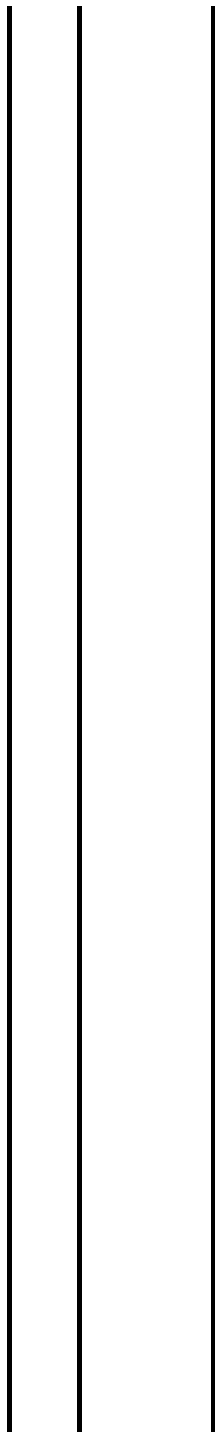


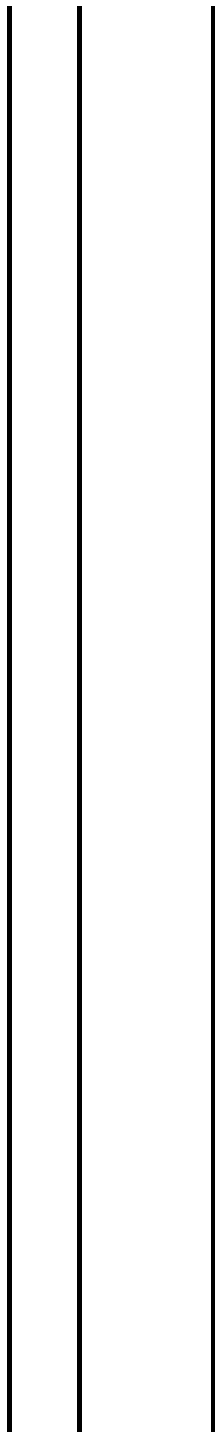


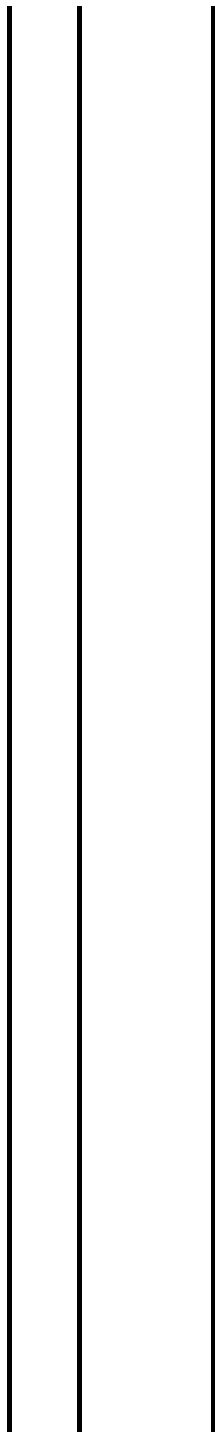


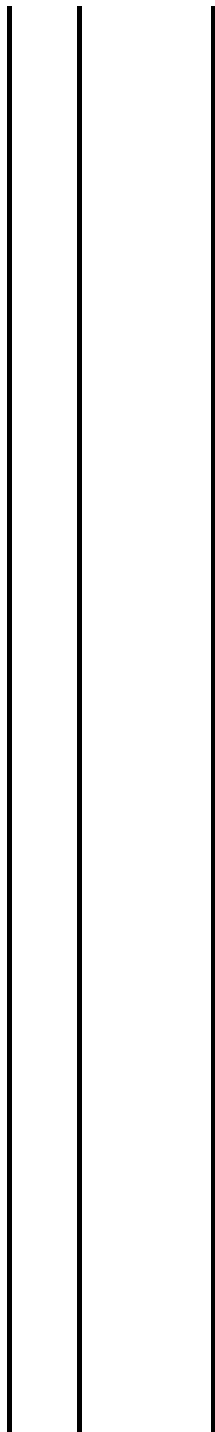


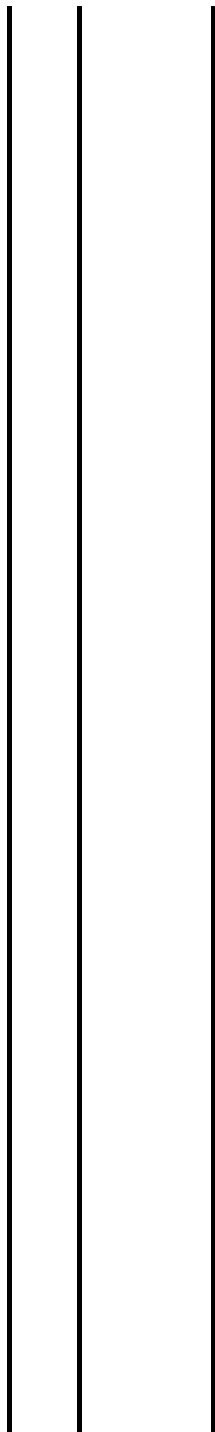


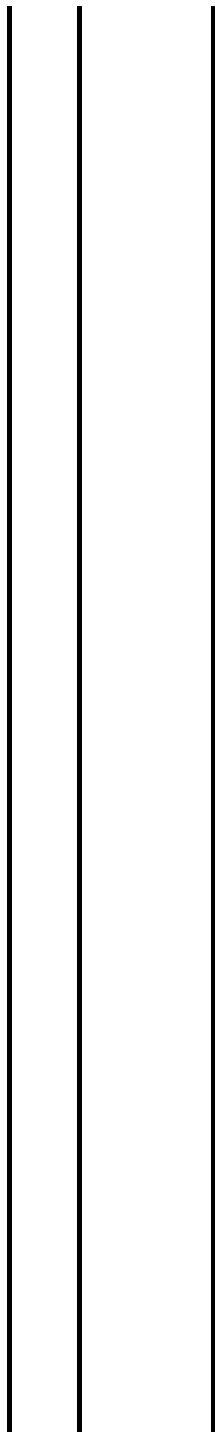


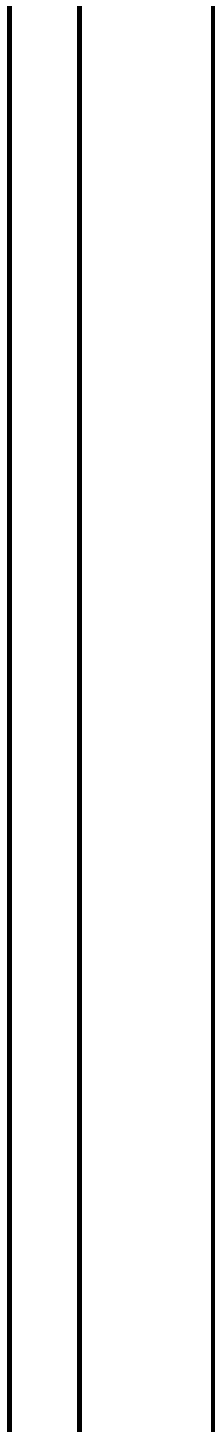


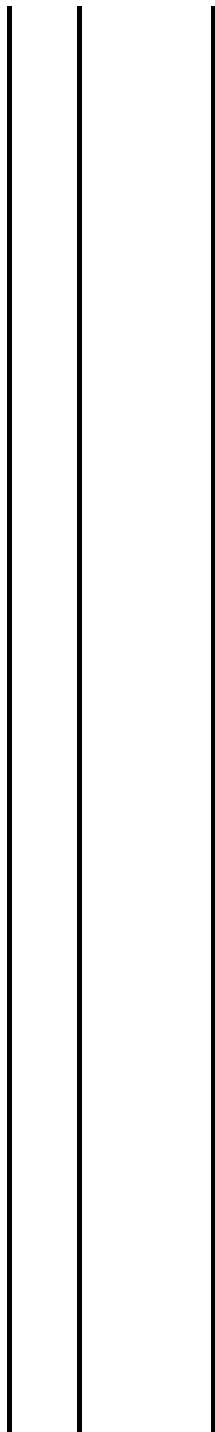


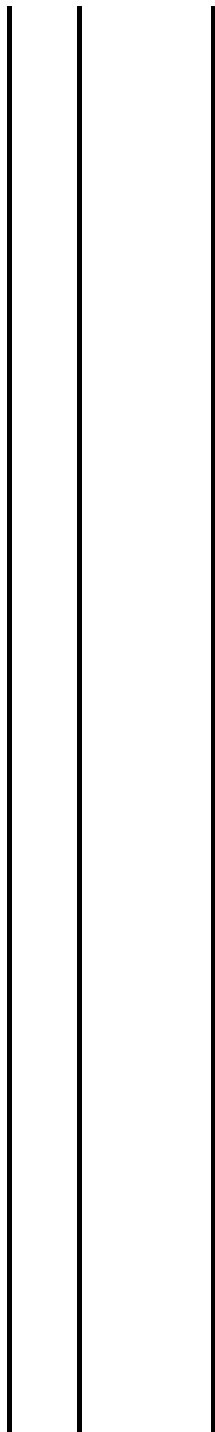


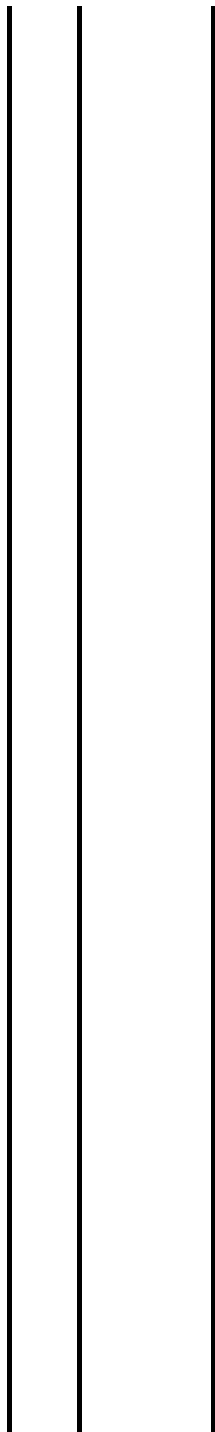


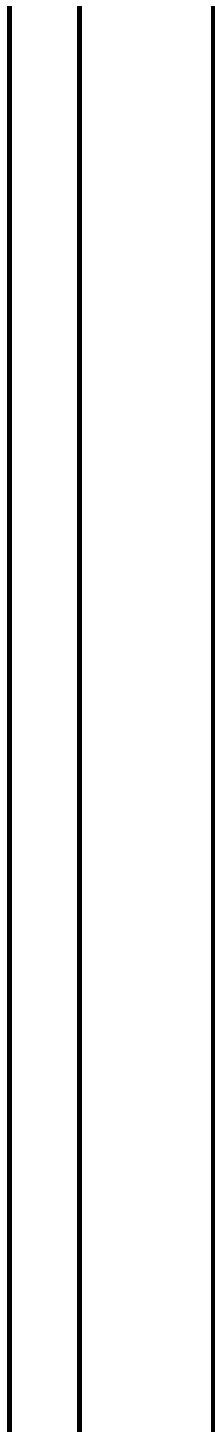


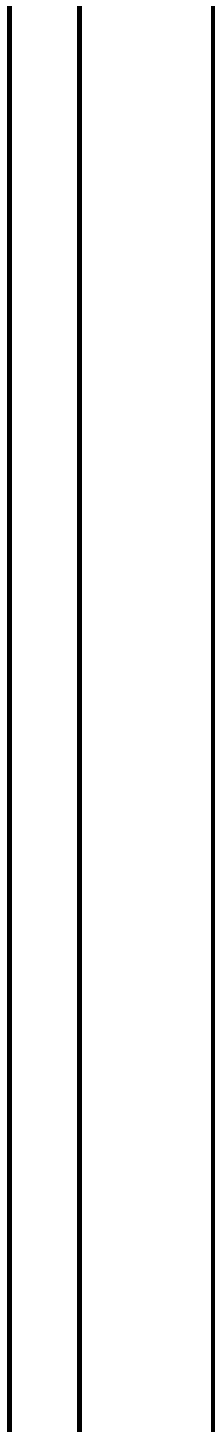


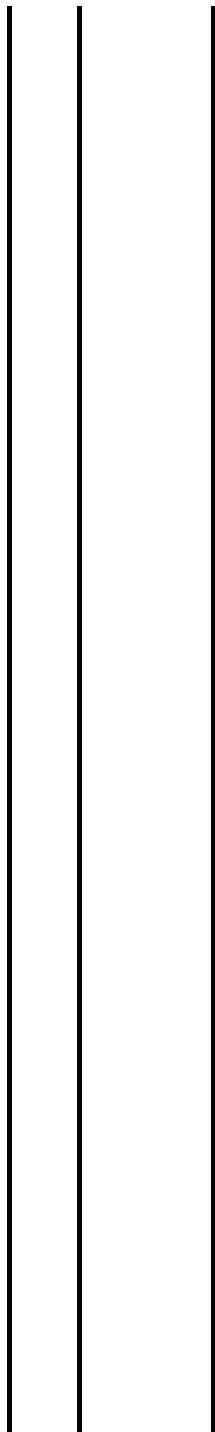


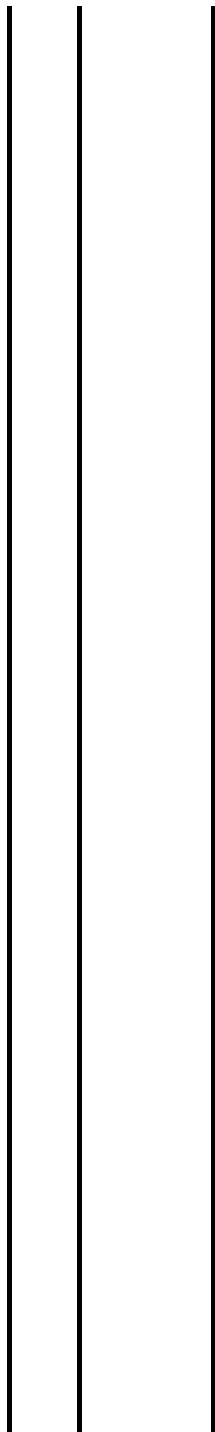


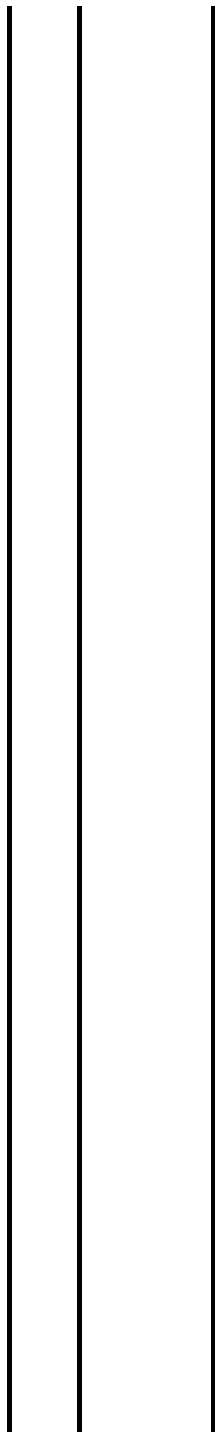


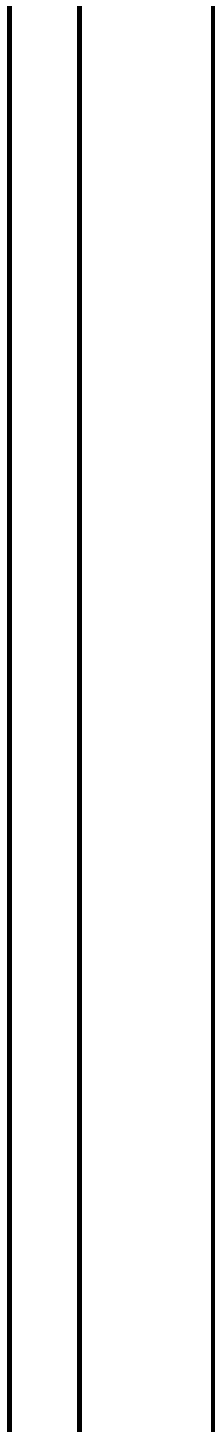


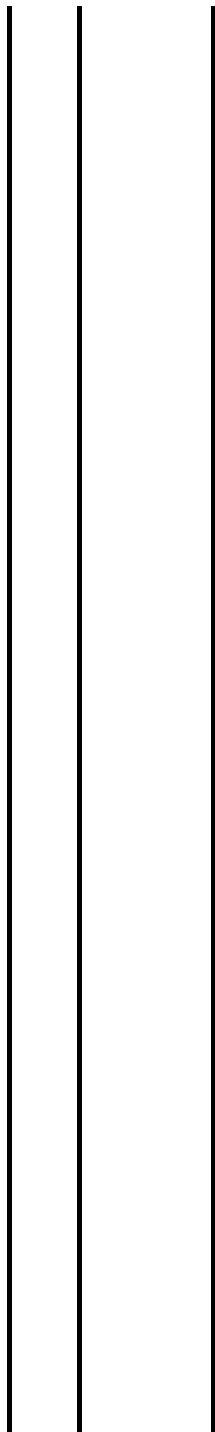


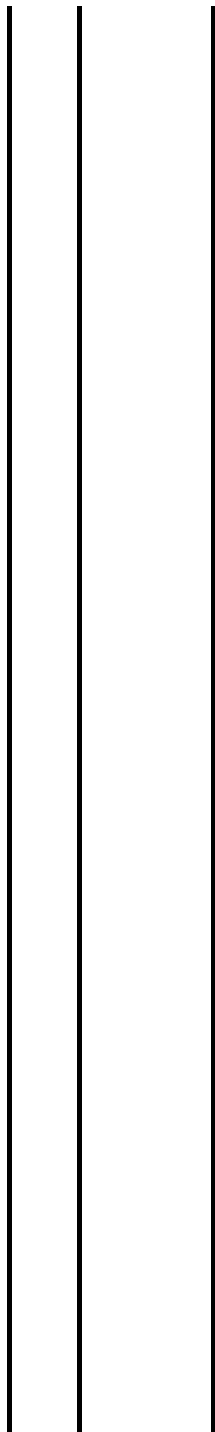


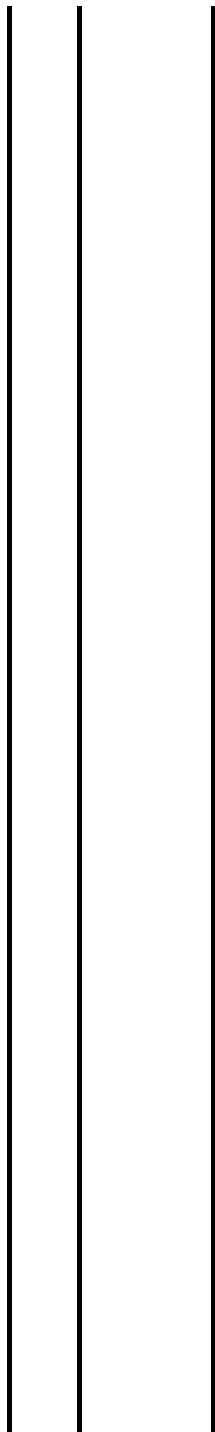


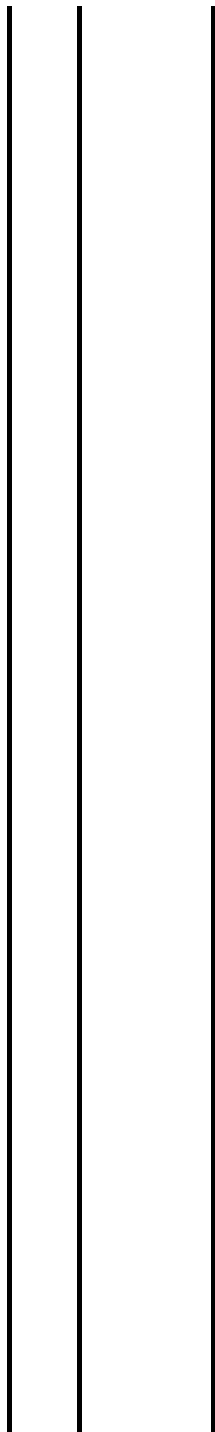


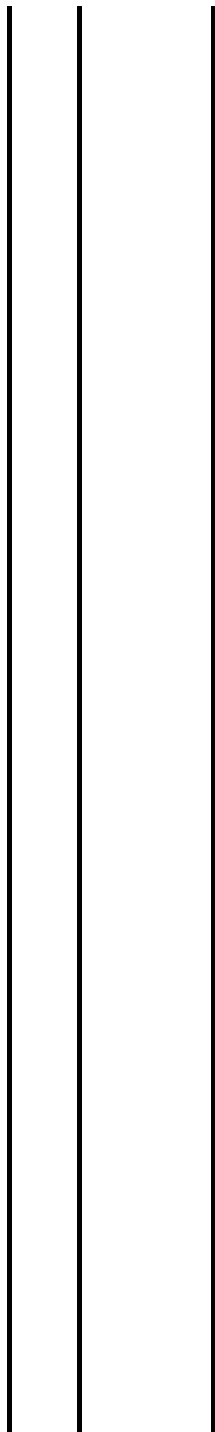


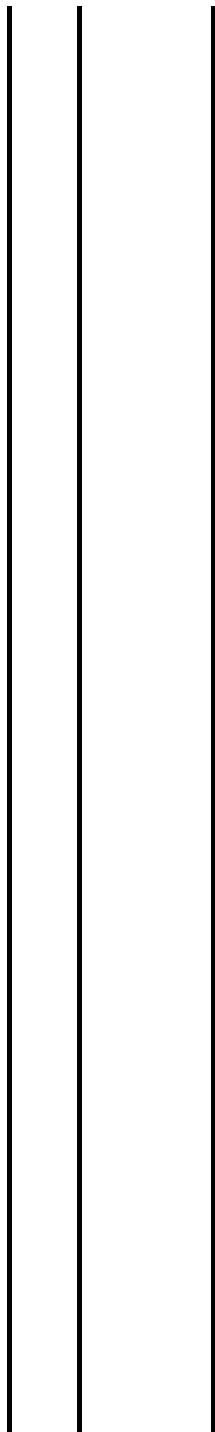


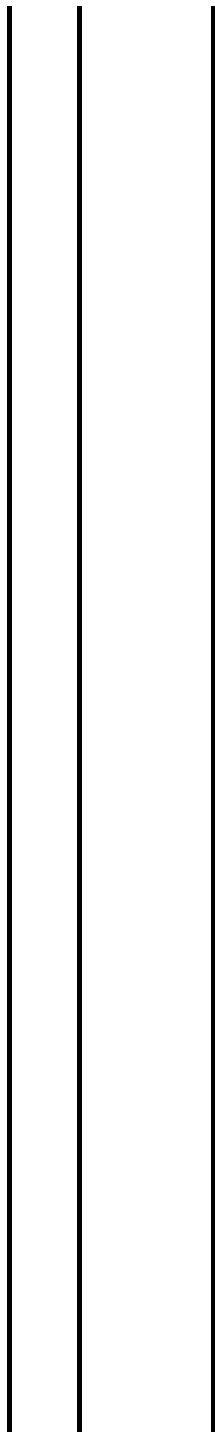


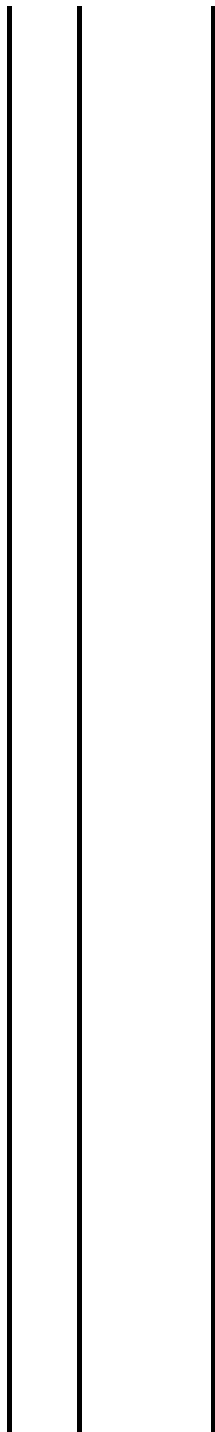


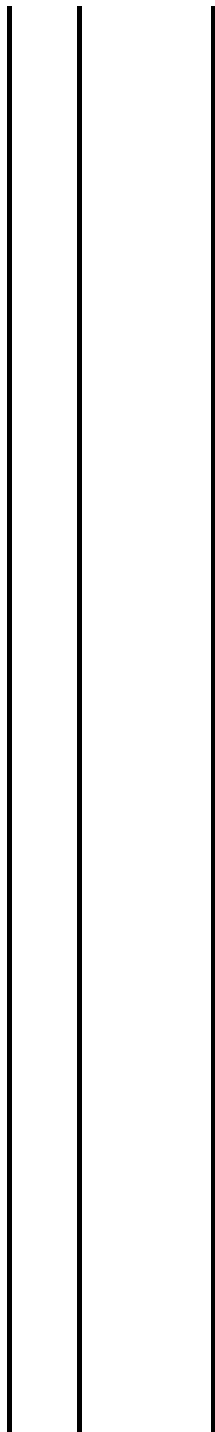


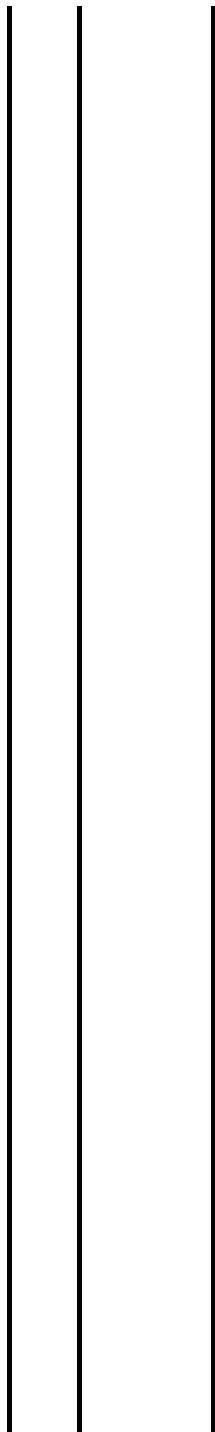


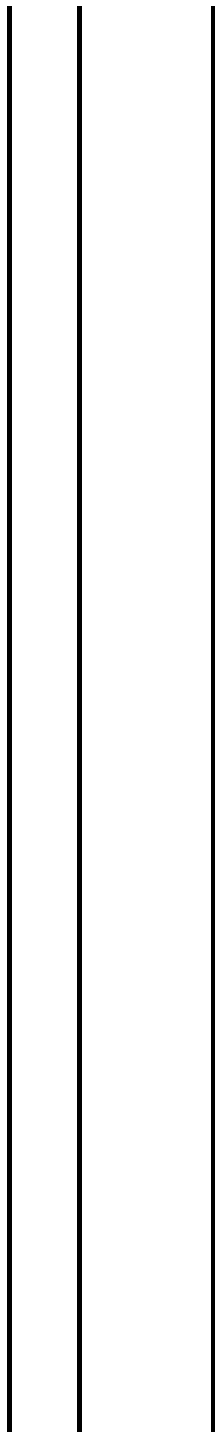


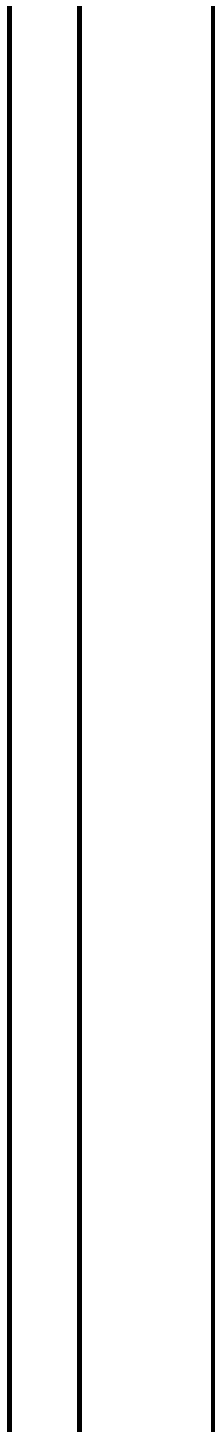


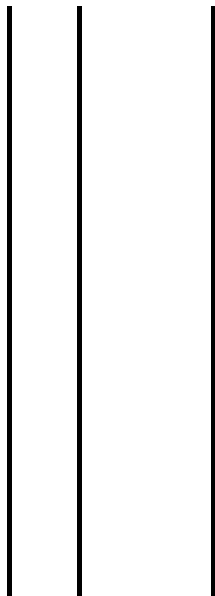












4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	гуманитарных дисциплин
3	информатики
4	микробиологии, санитарии и гигиены
5	товароведения
6	основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	профессиональных дисциплин
8	технологии кулинарного и кондитерского производства
	Мастерские:
9	учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс:
10	спортивный зал
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	актовый зал

