

СОГЛАСОВАНО  
 Заместитель директора  
 \_\_\_\_\_ О.С. Макарова  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГАПОУ «НГТК»  
 \_\_\_\_\_ В.М. Земалиндинова  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

**График загрузки и доступности материально-технической базы мастерской  
 по компетенции Хлебопечение  
 на 1 семестр 2022-2023 учебного года**

№ п/п	Наименование мероприятия	Участники	месяц				месяц					месяц				месяц			
			сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь			
			1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Реализация ООП ППССЗ:	Студенты ГАПОУ «НГТК»																	
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело: <i>МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</i>						24	24	24	24	24	24	24	24	24	24			36
	19.02.10 Технология продукции общественного питания: <i>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					
2	Реализация программ профессионального обучения, дополнительных профессиональных программ и дополнительных общеобразовательных программ	Студенты ГАПОУ «НГТК»					6	6	6	6		6	6	6	6	6	6	6	6
		Школьники				2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2
		Население					4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4
		Преподаватели							4	4		4	4	4	4	4	4	4	4
	Дошкольники						6												
3	Колледж-завод изготовление «Римской пиццы»	Студенты ГАПОУ «НГТК»	36	36	36	36	36	36	36	36	84	84	84	84	84	84	84	84	84
	<b>Итого</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>42</b>	<b>44</b>	<b>78</b>	<b>84</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>114</b>	<b>130</b>	<b>130</b>	<b>130</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>100</b>	<b>124</b>

План загрузки составляется на основании ППССЗ по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебного плана и графика учебного процесса, в котором, исходя из 36 часовой недели, на 1 семестр приходится 612 часов.

Согласно анализу использования материально- технической базы мастерской по компетенции «Хлебопечение» за 1 семестр 2022-2023 учебного года, загрузка мастерской составила- 1584 часа, следовательно 259 %.