



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**Инструкция для преподавателей
ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»
при переходе на обучения с применением электронного обучения и
дистанционных образовательных технологий**

1. Вести обучение с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее Обучение) согласно расписанию и графику учебного процесса.
2. Во время Обучения педагогическим работникам соблюдать темы занятий в соответствии с рабочей программой.
3. Своевременно вести мониторинг Обучения обучающихся и выставлять оценки в журналы в соответствии с темой занятия.
4. Оценку обучающимся за работу, выполненную во время Обучения, выставлять в графу журнала, соответствующую теме учебного занятия.
5. Педагогическим работникам для организации Обучения разработать методические материалы согласно рабочим программам и тематики занятий.
6. На каждое занятие иметь методические материалы, включающие:
 - инструкцию для обучающихся по освоению материала, который содержит сроки выполнения заданий, форму консультирования, ссылки на учебные материалы или платформу, где будет идти работа, подробный план работы над материалом, критерии оценивания выполненных материалов.
7. Образовательные ресурсы занятия могут быть представлены в виде: текстовых документов (.doc, .pdf, ...); презентаций PowerPoint в демонстрационной версии, аудио- и видеоклипов, интерактивных карт, интерактивных заданий; тестовых заданий, электронных рабочих тетрадей, Flash-анимаций.

Директор

В.С. Суворов

Табарова Е.В.
(заместитель директора по НМР)
8 (8552) 585763

СОГЛАСОВАНО

Первый зам.директора

/А.Г. Валушевич

"19" марта 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ "НТТ"

/В.С. Суворов

"19.03.2020 г.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА НА ПЕРИОД ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Группа	Специальность	Количество часов					Март			Апрель	
			Теоретическое обучение		Учебная практика	Практика по профилю	Преддиплом	29	30	31	29	30
			1сем/2сем	всего				16.03	23.03	30.03		
								20.03	27.03	03.04		
1	ТХ-991	Технология продукции общественного питания	576/828	1404	—	—	—					
2	ТХ-992		576/828	1404	—	—	—					
3	ТХ-993		576/828	1404	—	—	—					
4	ТХ-891		468/576	1044	288	72	—					
5	ТХ-892		468/576	1044	288	72	—	У1				
6	ТХ-893		468/576	1044	288	72	—		У7	У7		
7	ТХ-894		468/576	1044	288	72	—					
8	ТХ-791		486/648	1134	108	216	—	П3				
9	ТХ-792		486/648	1134	108	216	—				П5	
10	ТХ-793		486/648	1134	108	216	—				У5	
11	ТХ-794		486/648	1134	108	216	—					
12	ТХ-691		414/324	738	72	252	144	П4	П4	П4		
13	ТХ-692		414/324	738	72	252	144	П4	П4	П4		
14	ТХ-693		414/324	738	72	252	144	П4	П4	П4		
15	КТ-994	Коммерция (по отраслям)	576/828	1404	—	—	—					
16	КТ-995		576/828	1404	—	—	—					
17	КТ-996		576/828	1404	—	—	—					
18	КТ-997		576/828	1404	—	—	—					
19	КТ-894		522/720	1242	108	72	—					
20	КТ-895		522/720	1242	108	72	—					
21	КТ-794		522/360	882	108	72	144		У2	П1		
22	КТ-795		522/360	882	108	72	144		У2	П1		
23	ЭК-998	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	612/864	1476	—	—	—					
24	ЭК-997		612/864	1476	—	—	—					
25	ЭК-996		612/864	1476	—	—	—					
26	ЭК-896		612/792	1404	36	36	—					
27	ЭК-897		612/792	1404	36	36	—					
28	ЭК-796		576/576	1152	144	144	—					
29	ЭК-797		576/576	1152	144	144	—	У3		У6		
30	О-991	Организ. обл. в ОП	576/828	1404	—	—	—					
31	О-891		594/414	1008	288	144	—	У1	У1	У1		
32	О-791		576/504	1080	216	144	—					
33	О-691		576/324	900	72	72	144	У3	У4	П3		
34	П-997	Повар, кондитер	612/864	1476	—	—	—					
35	П-998		612/864	1476	—	—	—					
36	П-999		612/864	1476	—	—	—					
37	П-898		612/864	1476	144	72	—					
38	П-899		612/864	1476	144	72	—	П1	П1	У2		
39	П-798		612/864	1476	108	252	—					
40	П-799		612/864	1476	108	252	—	П3	П3			
41	ОФ-790	Официант, бармен	306/396	702	432	216	—					
42	ПК-890	Пекарь	378/396	774	432	180	—		У3	У3		
43	М-690	Мастер молоч. прод.	360/288	648	360	324						