



**РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ
ГБПОУ ИО БТТТ 08-02**

Издание: 2025, январь

Версия: 1

Изменение:

Раздел:



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО БТТТ

М.Н. Староверова

приказ № 19/о «31» января 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области

«Братский торгово-технологический техникум»
основная программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)

16472 Пекарь

Квалификация: Пекарь

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2025г.

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар	Учебная практика	Производственная практика по профелю профессии	Промежуточная аттестация	Государ-ственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	25	6	10	0	0	11	52
II курс	18	6	16	0	1	2	43
Всего	43	12	26	0	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час.в сем.)														всего	
					самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс						всего за 1 курс	2 курс						всего за 2 курс			
						всего занятий	теоретического обучения	в том числе лаб. и практ. занятий		Консультации	Практика	Промежуточная аттестация		1 сем. 17 нед.			2 сем. 24 нед.			3 сем. 17 нед.			4 сем. 23 нед.					
								Занятия в группах	Занятия в подгруппах			Консультации	Экзамены	ТО 12 нед.	УП 2 нед.	ПП 3 нед.	ТО 13 нед.		УП 4 нед.	ПП 7 нед.	ТО 11 нед.	УП 3 нед.	ПП 3 нед.	ТО 7 нед.		УП 3 нед.		ПП 13 нед.
O.00	Общеобразовательный цикл	3з,2дз		222	0	222	35	20	167	0	0	0	0	54	0	0	66	0	0	120	54	0	0	48	0	0	102	222
ОУД.01	Основы безопасности и защита Родины	ДЗ	4 сем	51	0	51	31	20	0	0	0		10	0	0	15	0	0	25	14	0	0	12	0	0	26	51	
ОУД.02	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	1,2,3,4	171	0	171	4	0	167	0	0	0		44	0	0	51	0	0	95	40	0	0	36	0	0	76	171
АУД.00	Адаптированный цикл	5з		255	11	200	44	122	34	0	0	0	0	40	0	0	40	0	0	80	96	0	0	79	0	0	175	255
АУД.01	Основы интеллектуального труда	3	4 сем	51	11	40	6	34	0	0	0		10	0	0	13	0	0	23	18	0	0	10	0	0	28	51	
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	3	4 сем	51	11	40	6	0	34	0	0	0		10	0	0	12	0	0	22	16	0	0	13	0	0	29	51
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	3	3 сем.	51	11	40	4	36	0	0	0		20	0	0	15	0	0	35	16	0	0	0	0	0	16	51	
АУД.04	Коммуникативный практикум	3	4 сем	51	11	40	6	34	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	26	0	0	51	51	
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	3	4 сем	51	11	40	22	18	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	30	0	0	51	51	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5дз		289	35	254	131	123	0	0	0	0	0	122	0	0	116	0	0	238	0	0	0	51	0	0	51	289
ОП.01	Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0		40	0	0	32	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	2 сем.	58	6	52	25	27	0	0	0		34	0	0	24	0	0	58	0	0	0	0	0	0	0	58	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0		30	0	0	42	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	4 сем.	51	5	46	34	12	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51	0	0	51	51	
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	2 сем.	36	4	32	16	16	0	0	0		18	0	0	18	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	
П.00	Профессиональный цикл			1664	96	428	120	0	308	0	1140	0	0	144	60	90	168	120	210	792	180	90	90	32	90	390	872	1664
ПМ.01	Организация производства хлеба и хлебобулочных изделий		1 сем.	246	24	72	30	0	42	0	150	0	0	96	60	90	0	0	0	246	0	0	0	0	0	0	0	246
МДК.01.01	Технология производства дрожжей			32	6	26	12	0	14	0	0		32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	32	
МДК.01.02	Технология подготовки сырья к производству хлеба и хлебобулочных изделий			64	18	46	18	0	28	0	0		64	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0	64	
УП.01	Учебная практика	дз	1 сем.	60	0	0	0	0	0	0	60		0	60	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60
ПП.01	Производственная практика	дз	1 сем.	90	0	0	0	0	0	0	90		0	0	90	0	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	90	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление хлеба, хлебобулочных изделий		3 сем.	636	36	180	42	0	138	0	420	0	0	48	0	0	168	120	210	546	0	0	90	0	0	0	90	636
МДК.02.01	Технологии приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий			72	12	60	14	0	46	0	0		48	0	0	24	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
МДК.02.02	Технологии деления теста, формирование тестовых заготовок хлеба			72	12	60	14	0	46	0	0		0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
МДК.02.03	Технологии формовки и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий			72	12	60	14	0	46	0	0		0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
УП.02	Учебная практика	дз	2 сем.	120	0	0	0	0	0	0	120		0	0	0	0	120	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	120
ПП.02	Производственная практика	дз	3 сем.	300	0	0	0	0	0	0	300		0	0	0	0	0	210	210	0	0	90	0	0	0	0	90	300
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление прячных и сухарных изделий		4сем.	570	30	150	42	0	108	0	390	0	0	0	0	0	0	0	0	180	90	0	0	30	270	570	570	
МДК.03.01	Технология приготовления бараночных изделий			48	12	36	12	0	24	0	0		0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	48	48
МДК.03.02	Технология приготовления сухарных изделий			32	6	26	6	0	20	0	0		0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	32	32
МДК.03.03	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него			100	12	88	24	0	64	0	0		0	0	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	100	100
УП.03	Учебная практика	дз	4 сем	120	0	0	0	0	0	0	120		0	0	0	0	0	0	0	0	90	0	0	30	0	0	120	120
ПП.03	Производственная практика		4 сем	270	0	0	0	0	0	0	270		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	270	270	270	
ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции		4 сем.	212	6	26	6	0	20	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	60	120	212	212	
МДК.04.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции			32	6	26	6	0	20	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	32	32	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	4 сем	60	0	0	0	0	0	0	60		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	60	60	
ПП.04	Производственная практика		4 сем	120	0	0	0	0	0	0	120		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	120	
	Итого	8з,16дз		2430	142	1104	330	265	509	0	1140	0	0	360	60	90	390	120	210	1230	330	90	90	210	90	390	1200	2430
	Итоговая аттестация			30																							30	
	Всего			2460																							2460	
													дисциплин и МДК			360			750	330			210			540	1290	
													учебной практики			60			180	90			90			180	360	
													производственной практики			90			300	90			390			480	780	
													Экзамены			0			0	0			0			0	0	
													дифф. зачётов			2			7	1			5			6	13	
													зачётов			1			2	2			4			6	8	

Максимально возможное количество экзаменов в год - 8

Максимально возможное количество зачётов в год - 10+2 по физической культуре