

	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)

16675 Повар

Квалификация: Повар

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	23	6	12	0	0	11	52
II курс	19	8	13	0	1	2	43
Всего	42	14	25	0	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час.в сем.)														всего		
					Учебная нагрузка обучающихся (час.)								1 курс						всего за 1 курс	2 курс						всего за 2 курс			
					Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																								
					самостоятельная работа	всего занятий	теоретического о	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 11 нед.	УП 3 нед.	ПП 3 нед.	ТО 12 нед.	УП 3 нед.		ПП 9 нед.	ТО 10 нед.	УП 3 нед.	ПП 4 нед.	ТО 9 нед.	УП 5 нед.			ПП 9 нед.	
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз,2дз		222	0	222	35	20	167	0	0	0	0	54	0	0	66	0	0	120	48	0	0	54	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	12	0	0	14	0	0	26	51	
ОУД.02	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	1,2,3,4	171	0	171	4	0	167	0	0			44	0	0	51	0	0	95	36	0	0	40	0	0	76	171	
АУД.00	Адаптированный цикл	Зз		255	11	200	44	122	34	0	0	0	0	40	0	0	46	0	0	86	87	0	0	82	0	0	169	255	
АУД.01	Основы интеллектуального труда	З	4 сем	51	11	40	6	34	0	0	0			10	0	0	15	0	0	25	14	0	0	12	0	0	26	51	
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	З	4 сем	51	11	40	6	0	34	0	0			10	0	0	16	0	0	26	12	0	0	13	0	0	25	51	
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	З	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	З	4 сем.	51	11	40	6	34	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	28	0	0	51	51	
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	З	4 сем	51	11	40	22	18	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	29	0	0	51	51	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Здз		289	35	254	131	123	0	0	0	0	0	68	0	0	134	0	0	202	37	0	0	50	0	0	87	289	
ОП.01	Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0			18	0	0	54	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			18	0	0	40	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			32	0	0	40	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	21	0	0	30	0	0	51	51	
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	4 сем.	36	4	32	16	16	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	20	0	0	36	36	
П.00	Профессиональный цикл			1664	82	412	166	0	246	0	1140	0	0	168	90	90	114	90	270	822	128	90	120	84	150	270	842	1664	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		1 сем.	210	12	48	20	0	28	0	150	0	0	60	60	90	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	210	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и			60	12	48	20	0	28	0	0			60	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60	
УП.01	Учебная практика	ДЗ		60	0	0	0	0	0	0	60			0	60	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		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	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста		2 сем.	318	20	88	42	0	46	0	180	0	0	108	30	0	0	30	150	318	0	0	0	0	0	0	0	318	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			108	20	88	42	0	46	0	0			108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	
УП.02	Учебная практика	ДЗ		60	0	0	0	0	0	0	60			0	30	0	0	30	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		150	0	0	0	0	0	0	120			0	0	0	0	0	150	150	0	0	0	0	0	0	0	150	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		2 сем.	252	10	62	26	0	36	0	180	0	0	0	0	0	72	60	120	252	0	0	0	0	0	0	0	252	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			72	10	62	26	0	36	0	0			0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
УП.03	Учебная практика	ДЗ		60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	60	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		120	0	0	0	0	0	0	120			0	0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	0	0	120	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		3 сем.	252	12	60	20	0	40	0	180	0	0	0	0	0	42	0	0	42	30	60	120	0	0	0	210	252	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			72	12	60	20	0	40	0	0			0	0	0	42	0	0	42	30	0	0	0	0	0	0	72	
УП.04	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	60	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		120	0	0	0	0	0	0	120			0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	120	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		4 сем.	308	16	82	34	0	48	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0	98	30	0	0	30	150	308	308	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			98	16	82	34	0	48	0	0			0	0	0	0	0	0	0	98	0	0	0	0	0	0	98	98
УП.05	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	30	0	0	60	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		150	0	0	0	0	0	0	150			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	150	150		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		4 сем.	168	8	40	10	0	30	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	60	60	168	168	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и			48	8	40	10	0	30	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	48	
УП.06	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	60	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	60		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		4 сем.	156	4	32	14	0	18	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	60	60	156	156	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			36	4	32	14	0	18	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	36	36	
УП.07	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	60	
ПП.07	Производственная практика			60	0	0	0	0	0	0	60			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	60	
	Итого	8з,16дз		2430	128	1088	376	265	447	0	1140	0	0	330	90	90	360	90	270	1230	300	90	120	270	150	270	1200	2430	
	Итоговая аттестация			30																							30		
	Всего			2460																							2460		
									</																				