



ПРИКАЗ
Директор ГБПОУ ИО БТТТ
М.Н. Староверова
19/о «31» января 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области

«Братский торгово-технологический техникум»
по основной профессиональной образовательной программе
среднего профессионального образования - Профессионалитет
(программа подготовки специалистов среднего звена)

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар,
Кондитер
Форма обучения: очная
Срок освоения ОПОП-П: 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2025г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	8	9
I курс	38	1	1	1	0	11	52
II курс	32	3	4	2	0	11	52
III курс	21	7	9	3	1	2	43
Всего	91	11	14	6	1	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	В форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (часы)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год)																				Всего
						Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс				всего 1 курс	2 курс					всего 2 курс	3 курс					всего 3 курс							
							Всего занятий	Теоретическое обучение	Занятия в группах	Занятия в подгруппах	Консультации	Практики	Консультации	Экзамены	1 семестр 17 нед			2 семестр 23 нед			3 семестр 17 нед			4 семестр 22 нед			5 семестр 17 нед			6 семестр 21 нед						
															ТО 17 нед.	УП		ПП	ТО 21 нед.	УП 1 нед.	ПП 1 нед.	ТО 14 нед.		УП 1 нед.	ПП 2 нед.	ТО 18 нед.	УП 2 нед.	ПП 2 нед.		ТО 10 нед.	УП 4 нед.	ПП 2 нед.	ТО 11 нед.	УП 3 нед.	ПП 7 нед.	
0.00	Общеобразовательный цикл			1404	0	0	1404	692	404	308	0	0	48	24	340	0	0	482	0	0	822	232	0	0	238	0	0	470	76	0	0	36	0	0	112	1404
ОД	Обязательные общеобразовательные дисциплины			1404	0	0	1404	692	404	308	0	0	48	24	340	0	0	482	0	0	822	232	0	0	238	0	0	470	76	0	0	36	0	0	112	1404
ОД.01	Русский язык	Э (п)	2с	54	0	0	54	26	28	0	0	0	12	6	26			28			54						0						0	54		
ОД.02	Литература	Д/З	4 с	108	0	0	108	11	97	0	0	0			30			26			56	26			26		52						0	108		
ОД.03	История	Дз	4с	136	0	0	136	120	16	0	0	0			36			36			72	36			28		64						0	136		
ОД.04	Обществознание	ДЗ	5 с	72	0	0	72	38	34	0	0	0								0				38			38	34					34	72		
ОД.05	География	Д/З	2 с	72	0	0	72	38	34	0	0	0			26			46			72						0						0	72		
ОД.06	Иностранный язык	Э	4 с	126	0	0	126	0	0	126	0	0	12	6	12			48			60	30			36		66						0	126		
ОД.07	Математика	Э (П)	6 с	214	0	0	214	214	0	0	0	0	12	6	30			30			60	30			46		76	42			36		78	214		
ОД.08	Информатика	Д/З	4 с	144	0	0	144	28	0	116	0	0			36			36			72	36			36		72						0	144		
ОД.09	Физическая культура	3, Д/З	1,2с	72	0	0	72	6	0	66	0	0			40			32			72						0						0	72		
ОД.10	Основы безопасности и защита Родины	Д/З	2 с	68	0	0	68	22	46	0	0	0			34			34			68						0						0	68		
ОД.11	Физика	Д/З	2 с	108	0	0	108	72	36	0	0	0			48			60			108						0						0	108		
ОД.12	Химия	Э	4 с	126	0	0	126	60	66	0	0	0	12	6	22			34			56	42			28		70						0	126		
ОД.13	Биология	ДЗ	3 с	72	0	0	72	47	25	0	0	0			0			40			40	32					32						0	72		
ОД.14	Индивидуальный проект	Д/З	2 с	32	0	0	32	10	22	0	0	0			32			32			0						0						0	32		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			324	244	4	320	80	182	58	0	0	6	18	104	0	0	112	0	0	216	0	0	0	36	0	0	36	20	0	0	52	0	0	72	324
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	2 сем	36	26	2	34	8	26						18			18			36						0						0	36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	2 сем	36	26		36	10	26						18			18			36						0						0	36		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	2 сем	36	26		36	10	26						18			18			36						0						0	36		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э (П)	2 сем	36	26		36	10	26				6	6	18			18			36						0						0	36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э (П)	2 сем	36	26		36	10	26					6	14			22			36						0						0	36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	2 сем	36	26	2	34	8	26						18			18			36						0						0	36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э (У)	6 сем	36	26		36	10	26					6						0							0				36		36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ЛЗ	4 сем	36	26		36	10	26											0				36			36						0	36		
ОП.09	Физическая культура	3 ЛЗ	5,6 сем	36	36		36	4	32											0						0	20				16		36	36		
П.00	Профессиональный цикл			1908	1440	78	2370	356	86	1025	3	900	60	36	168	0	0	162	36	36	402	272	36	72	374	72	72	898	264	144	72	308	108	252	1148	1908
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э ком	4 СЕМ ком	348	218	14	334	66	0	196	0	72	18		168	0	0	108	36	36	348	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	348	
МДК.01.01	Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1 сем	138	98	6	132	34		98					138						138						0						0	138		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			138	98	8	130	32		98				30				108			138						0						0	138		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	*	36	36	0	36					36							36		36						0						0	36		
ПП.01	Производственная практика	Дз	2 сем	36	36	0	36					36								36	36						0						0	36		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э ком	4 СЕМ ком	384	290	14	370	66	0	196	0	108	18	6	0	0	0	54	0	0	54	222	36	72	0	0	0	330	0	0	0	0	0	0	384	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3 сем	138	98	6	132	34		98								54			54	84					84						0	138		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	3 сем	138	98	8	130	32		98										0	138						138						0	138		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	3 сем	36	36		36					36								0		36					36						0	36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	3 сем	72	72		72					72								0			72				72						0	72		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента	Э	4 СЕМ	400	328	16	384	40	0	200	0	144	0	12	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	206	72	72	400	0	0	0	0	0	0	400	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛЗ	4 сем	128	100	8	120	20		100										0	50			78			128						0	128		

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	4 сем	128	100	8	120	20	100									0				128			128						0	128				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	*	72	72		72				72							0					72		72						0	72				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	*	72	72		72				72							0					72	72	72						0	72				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	5 сем	388	316	14	374	58	0	172	0	144	12	6	0	0	0	0	0	0	0	85	0	0	85	159	72	72	0	0	0	303	388			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	4 сем	122	86	8	114	28		86								0				85			85	37					37	122				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	5 сем	122	86	6	116	30		86								0						0	122						122	122				
УП.04	Учебная практика	ДЗ	5 сем	72	72		72					72						0						0		72					72	72				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	5 сем	72	72		72					72						0						0			72				72	72				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	6 сем	388	290	4	384	68	0	172	0	144	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	244	72	72	388	388				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	6 сем	122	86	2	120	34		86								0						0			122			122	122					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6 сем	122	86	2	120	34		86								0						0			122			122	122					
УП.05	Учебная практика	ДЗ	*	72	72		72					72						0						0				72			72	72				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	*	72	72		72					72						0						0					72		72	72				
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок			505	318	16	489	58	86	54	3	288	12	12	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	48	105	72	0	64	36	180	457	505			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			136	104	6	130	33	64	30	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	48	66	0	0	22	0	0	88	136			
ОП.10*	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	4 сем	48	30		48	17	30		1							0				48			48						0	48				
ОП.11*	Карьерное моделирование	З	6 сем	54	34	6	48	12	34		2							0						0	32			22			54	54				
ОП.12ц	Цифровая культура в сфере услуг	ДЗ	5 сем	34	30		34	4		30								0						0	34						34	34				
ПМ.06*	Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста	КЭ	6 сем	186	148	8	178	10	0	24	0	144	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	36	108	186	186				
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	ДЗ	6 сем	42	24	8	34	10		24								0						0			42			42	42					
УП.06	Учебная практика	ДЗ	*	36	36		36					36						0						0				36			36	36				
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	*	108	108		108					108						0						0						108	108	108				
ПМ.07*	Организация обслуживания посетителей на предприятиях питания (16399 Официант)	КЭ	6 сем	183	130	2	181	15	22	0	0	144	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	72	0	0	0	72	183	183			
МДК.07.01	Обслуживание и расчет посетителей на предприятиях питания	ДЗ	5 сем	39	22	2	37	15	22									0						0	39						39	39				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	5 сем	72	72		72					72						0						0		72					72	72				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	6 сем	72	72		72					72						0						0						72	72	72				
	Учебные сборы		4 сем	35			35			35								0				35		35							0	35				
Итого				252		0	0	0	0	0	0	0	126	90	612	0	0	756	36	36	1440	504	36	72	648	72	72	1404	360	144	72	396	108	252	1332	252
ГИА	Промежуточная аттестация			216														36		36				72				36			72	108	216			
	Государственная итоговая аттестация			36																0											36	36	36			
Всего				4428	2002	82	4094	1128	672	1391	3	900	126	90	612	0	0	792	36	36	1476	504	36	72	720	72	72	1476	396	144	72	468	108	252	1440	4428
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа и практическая квалификационная работа)				Всего	Дисциплины и МДК										612		756		1368		504		648		1152		360		396		756		3276			
					Учебная практика										0		36		36		36		72		108		144		108		252		396			
					Производственная практика										0		36		36		72		72		144		72		252		324		504			
					Экзамены										0		3		3		0		3		3		2		5		7		13			
					Дифф. Зачеты										1		10		11		4		8		12		6		4		10		33			
					Зачеты										1		0		1		0		0		0		0		1		1		2		3	

Максимально возможное количество экзаменов в год - 8, зачётов - 10, не считая физической культуры. В таблице количество зачётов указано с физ-рой.