

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ИО БТТТ
М.Н. Староверова
«30» августа 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
«Братский торгово-технологический техникум»
по основной профессиональной образовательной программе
среднего профессионального образования - Професионалитет
(программа подготовки специалистов среднего звена)

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар,
Кондитер
Форма обучения: очная
Срок освоения ОПОП-П: 3 года 02 месяца
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2023г.

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Порядковые номера недель учебного года																												Всего часов обуч.																				
				сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март					апрель				май				июнь				июль				август			
				01.09 - 05.09	08.09 - 12.09	15.09 - 19.09	22.09 - 26.09	29.09 - 03.10	06.10 - 10.10	13.10 - 17.10	20.10 - 24.10	27.10 - 31.10	03.11 - 07.11	10.11 - 14.11	17.11 - 21.11	24.11 - 28.11	01.12 - 05.12	08.12 - 12.12	15.12 - 19.12	22.12 - 26.12	всего за 5 семестр	05.01 - 09.01	12.01 - 16.01	19.01 - 23.01	26.01 - 30.01	02.02 - 06.02	09.02 - 13.02	16.02 - 20.02	23.02 - 27.02	02.03 - 06.03	09.03 - 13.03		16.03 - 20.03	23.03 - 27.03	30.03 - 03.04	06.04 - 10.04	13.04 - 17.04	20.04 - 24.04	27.04 - 01.05	04.05 - 08.05	11.05 - 15.05	18.05 - 22.05	25.05 - 29.05	01.06 - 05.06	08.06 - 12.06	15.06 - 19.06	22.06 - 26.06	всего за 6 семестр	29.06 - 03.07	06.07 - 10.07	13.07 - 17.07	20.07 - 24.07
5	0.00	Общеобразовательный цикл																																																		
	ООД	Общие учебные дисциплины																																																		
	ООД.01	Русский язык																																																		
	ООД.02	Литература																																																		
	ООД.03	История																																																		
	ООД.04	Обществознание																																																		
	ООД.05	География																																																		
	ООД.06	Иностранный язык																																																		
	ООД.07	Математика																																																		
	ООД.08	Информатика																																																		
	ООД.09	Физическая культура																																																		
	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности																																																		
	ООД.11	Физика																																																		
	ООД.12	Химия																																																		
	ООД.13	Биология																																																		
	ООД.14	Индивидуальный проект																																																		
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																																		
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																																																		
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																																																		
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																																		
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																																																		
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОЧ ВЧ																																																	
	ОП.06	Охрана труда																																																		
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОЧ ВЧ																																																	
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																																																		
	ОП.09	Физическая культура	ОЧ ВЧ																																																	
	П.00	Профессиональный цикл																																																		
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																																		
	МДК.01.01	Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																		
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																																		
	УП.01	Учебная практика																																																		
	ПП.01	Производственная практика	ОЧ ВЧ																																																	
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																																		
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																																		
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОЧ ВЧ																																																	
	УП.02	Учебная практика																																																		
	ПП.02	Производственная практика	ОЧ ВЧ																																																	
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента																																																		
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																																		
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																																		
	УП.03	Учебная практика																																																		
	ПП.03	Производственная практика	ОЧ ВЧ																																																	
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																																																		
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																																		

4	Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь					октябрь				всего за 7 семестр	Всего часов обяз.уч.
				01.09 - 04.09	07.09 - 11.09	14.09 - 18.09	21.09 - 25.09	28.09 - 02.10	05.10 - 09.10	12.10 - 16.10	19.10 - 23.10	26.10 - 30.10		
				Порядковые номера недель учебного										
				7 семестр										
1	2	3	4	5	6	7	8	9						
0.00	Общеобразовательный цикл		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		0	0	0	8	8	8	0	0	0	0	24	24
ОП.09	Физическая культура	ОЧ				8	8	8					24	24
		ВЧ											0	0
П.00	Профессиональный цикл		36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	108	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	108	108
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков												0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков												0	0
УП.04	Учебная практика												0	0
ПП.04	Производственная практика	ОЧ	36	36	36								108	108
		ВЧ											0	0
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок		0	0	0	28	28	28	0	0	0	0	84	84
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		0	0	0	28	28	28	0	0	0	0	84	84
ОП.12в	Цифровая культура в сфере услуг	ОЧ				12	12	10					34	34
		ВЧ											0	0
ОП.13в	Основы предпринимательской деятельности	ОЧ				16	16	18					50	50
		ВЧ											0	0
Итого			36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	216	216
Промежуточная аттестация									36				36	36
													0	0
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОЧ								36	36		72	72
													0	0
Всего			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	324	324

Обозначения:

- Модули и дисциплины (обязательная часть)
- Модули и дисциплины (вариативная часть)
- Каникулы
-
- Практика
- г