

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.

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Виды учебной нагрузки	Порядковые номера недель учебного года																																																				Всего часов общ.уч.				
			3 семестр																	4 семестр																																							
			02.09-06.09	09.09-13.09	16.09-20.09	23.09-27.09	30.09-04.10	07.10-11.10	14.10-18.10	21.10-25.10	28.10-01.11	04.11-08.11	11.11-15.11	18.11-22.11	25.11-29.11	02.12-06.12	09.12-13.12	16.12-20.12	23.12-27.12	всего за 3 семестр	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51		52			
0.00	Общеобразовательный цикл		20	20	20	20	20	22	22	22	22	22	22	22	0	0	0	0	0	254	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	466			
ООД	Общие учебные дисциплины		20	20	20	20	20	22	22	22	22	22	22	22	0	0	0	0	0	254																																						466	
ООД.01	Русский язык				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					18																																			36					
ООД.02	Литература		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4					26										4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4														52				
ООД.03	История		2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4					36										2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2														68					
ООД.04	Обществознание		2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2					26										2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4															52					
ООД.05	География		4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2					30										2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4												56						
ООД.06	Иностранный язык		4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2					36										4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4								72					
ООД.07	Математика		4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4					50										4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	6														98					
ООД.13	Биология		2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2					32																																		32						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	4	4	2	2	4	4	4	4	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																		0			0	0	0	0	0	0	0	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36							
П.00	Профессиональный цикл		16	16	16	16	14	14	14	14	14	14	14	14	36	36	36	36	358			36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	610		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		16	16	16	16	14	14	14	14	14	14	14	36	36	36	36	358			36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	610			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОЧ	16	16	16	16	14	14	14	14	14	14	14	0					0																																			0					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ВЧ												178					0																																		178						
УП.02	Учебная практика													36	36	36	36	144																																				144					
ПП.02	Производственная практика	ОЧ												36	36			0			36	36	36	36	36	36	36																										288						
		ВЧ																0																																				0					
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	12	12	14	14	14	14	14	14	14	16	10	36	36	36	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	257			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	4	4	6	6	6	6	6	6	6	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63		
ОП.10в	Организация обслуживания в ресторане	ОЧ																	0										2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4															27					
		ВЧ																	0																																				0				
ОП.14в	Основы финансовой грамотности	ОЧ																	0										2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4															36					
		ВЧ																	0																																				0				
ПМ.06	Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	194			
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд для детей дошкольного и школьного возраста	ОЧ																	0										8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	36	36	36											86					
		ВЧ																	0																																			0					
УП.06	Учебная практика																		0																																				0				
		ВЧ																	0																																				0				
ПП.06	Производственная практика	ОЧ																	0																																				72				
		ВЧ																	0																																					0			
	Учебные сборы																		0																																				0				
		ВЧ																	0																																					35			
	Итого		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1404		
		ОЧ																	0																																				72				
		ВЧ																	0																																					0			
	Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476

Обозначения: - Модули и дисциплины (обязательная часть)
 - Модули и дисциплины (вариативная часть)
 - Каникулы - промежуточная аттестация
 - Практика - Государственная итоговая аттестация

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	ОЧ							36				36	36
			ВЧ											0	0
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОЧ								36	36		72	72
			ВЧ											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