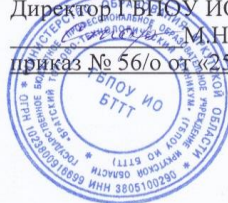


УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
М.Н. Староверова  
приказ № 56/о от «25» марта 2021 г.



### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
«Братский торгово-технологический техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
(программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих)

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар,  
Кондитер

Форма обучения: очная  
Срок освоения ОП: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

2021г.

### 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	35	2	3	1	0	11	<b>52</b>
II курс	31	4	5	1	0	11	<b>52</b>
III курс	26	4	8	3	0	11	<b>52</b>
IV курс	20	4	13	2	2	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>112</b>	<b>14</b>	<b>29</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>





### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет математики
3	Кабинет химии и биологии
4	Кабинет истории и обществознания
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет технологии кулинарного производства
7	Кабинет технологии кондитерского производства
8	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
	<b>Лаборатории:</b>
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория - Учебный кондитерский цех
3	Лаборатория - Учебный кухня ресторана
	<b>Учебно - производственная мастерская ( кондитерский цех)</b>
	<b>Учебно - производственная мастерская ( кафе)</b>
	<b>Учебно - производственная мастерская (столовая)</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка			
		Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	Всего	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	3	4		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>334</b>	<b>204</b>	<b>31</b>	<b>14</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	44	8		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	24		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	14		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	10	10		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	34	34	31	14
ОП.09	Физическая культура	40	40		
ОП.10в	Организация обслуживания в ресторане	80	40		
ОП.11в	Конструктор карьеры	54	34		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>278</b>	<b>178</b>	<b>467</b>	<b>323</b>
ПП.01	Производственная практика			36	36
МДК.02.02	Приготовление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	50	30		
ПП.02	Производственная практика			36	36
МДК.03.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента	44	36		
ПП.03	Производственная практика			72	72
МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56	40		
ПП.04	Производственная практика			72	72
МДК.05.02	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	92	72		
ПП.05	Производственная практика			72	72
	Учебные сборы			35	35
	Промежуточная аттестация	36		108	
	ГИА			36	
	<b>Всего</b>	<b>612</b>	<b>382</b>	<b>498</b>	<b>337</b>