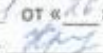


РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании МО кулинарного и  
торгового профиля  
Протокол № 1 от «26» 08 2014г.  
председатель  Криштопова С.Л.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор БТИИТ  
 Л.И. Непогода  
«28» 08 2014 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по профессии «Повар» 16675**  
**для подготовки (повышение квалификации) на уровне профессионального обучения в**  
**государственном бюджетном образовательном учреждении среднего**  
**профессионального образования «Брянский техникум питания и торговли»**

Срок обучения: 1.5 месяцев  
Сводные данные по бюджету времени

№п/п	Теоретическое обучение	Производственное обучение	Производственная практика	Всего недель
1	3	1	2	6

№п/п	Дисциплины, профессиональные модули	Экзамены	Количество часов по плану	Всего часов
2	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>54</b>	<b>54</b>
2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		10	10
2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		10	10
2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места		20	20
2.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности		14	14
3	<b>Профессиональные модули</b>		<b>110</b>	<b>118</b>
3.1	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		16	16
3.2	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		6	6
3.3	УП (учебная практика)		10	10
3.4	ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		16	16
3.5	МДК 01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		6	6
3.6	УП (учебная практика)		10	10
3.7	ПМ 03. Приготовление супов и соусов		16	16
3.8	МДК 03.01. Технология		6	6

	приготовления супов и соусов			
3.9	УП (учебная практика)		10	10
3.10	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	4	16	20
3.11	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		6	6
3.12	УП (учебная практика)		10	14
3.13	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4	16	20
3.14	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		6	6
3.15	УП (учебная практика)		10	14
3.16	ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		16	16
3.17	МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		6	6
3.18	УП (учебная практика)		10	10
3.19	ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков		14	14
3.20	МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		6	6
3.21	УП (учебная практика)		8	8
4	<b>ПП (производственная практика)</b>		<b>60</b>	<b>60</b>
5	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
6	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>	<b>6</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>8</b>	<b>232</b>	<b>240</b>

Заведующая УЦПК



М.В. Шпиковская

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании МО кулинарного и  
торгового профиля  
Протокол № 1 от «26» 08 2014г.  
председатель Криштопова С.Л.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор БТПиТ  
Л.И. Непогода  
«27» 08 2014 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по профессии «Бармен» 11176**  
**для подготовки (переподготовки) на уровне профессионального обучения в**  
**государственном бюджетном образовательном учреждении среднего**  
**профессионального образования «Брянский техникум питания и торговли»**

Срок обучения: 1.5 месяцев  
Сводные данные по бюджету времени

№п/п	Теоретическое обучение	Производственное обучение	Производственная практика	Всего недель
1	3	1	2	6

№п/п	Дисциплины, профессиональные модули	Экзамены	Количество часов по плану	Всего часов
2	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>54</b>	<b>54</b>
2.1	Основы культуры профессионального общения		8	8
2.2	Товароведение пищевых продуктов		22	22
2.3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		24	24
3	<b>Профессиональные модули</b>		<b>112</b>	<b>118</b>
3.1	ПМ 01. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	6	112	118
3.2	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		48	48
3.3	УП (учебная практика)		64	70
4	<b>ПП (производственная практика)</b>		<b>60</b>	<b>60</b>
5	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
6	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>	<b>6</b>
ВСЕГО		8	232	240

Заведующая УЦПК

М.В. Шпиковская

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании МО кулинарного и  
торгового профиля  
Протокол № 1 от «06» 08 2014г.  
председатель [подпись] Криштонова С.Л.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
*по профессии «Продавец продовольственных товаров» 17192 207.2*  
*для подготовки (повышение квалификации) на уровне профессионального обучения в*  
*государственном бюджетном образовательном учреждении среднего*  
*профессионального образования «Брянский техникум питания и торговли»*

Срок обучения: 1.5 месяцев  
Сводные данные по бюджету времени

№п/п	Теоретическое обучение	Производственное обучение	Производственная практика	Всего недель
1	3	1	2	6

№п/п	Дисциплины, профессиональные модули	Экзамены	Количество часов по плану	Всего часов
2	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>		54	54
2.1	Основы деловой культуры		6	6
2.2	Основы бухгалтерского учета		18	18
2.3	Организация и технология розничной торговли		20	20
2.4	Санитария и гигиена		10	10
3	<i>Профессиональные модули</i>		110	118
3.1	ПМ 01. Продажа продовольственных товаров	4	82	86
3.2	МДК 01.01. Розничная торговля продовольственными товарами		34	34
3.3	УП (учебная практика)		48	52
3.4	ПМ 02. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	4	28	32
3.5	МДК 01.02. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		12	12
3.6	УП (учебная практика)		16	20
4	ПП (производственная практика)		60	60
5	Консультации		2	2
6	Квалификационный экзамен		6	6
ВСЕГО		8	232	240

Заведующая УЦПК

[подпись]

М.В. Шпиковская