

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б Витренко

2025г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

переподготовки по профессии
«Каменщик»

№ п/п	Предметы	Переподготовка 3-4 разряд
1.	Теоретические основы профессиональной деятельности	20
2.	Технология общестроительных работ	60
3.	Охрана труда и промышленная безопасность	10
4.	Производственная практика	138
5.	Консультации	6
6.	Квалификационный экзамен	6
	ИТОГО:	240



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ
Н.Б. Витренко
«15» _____ 2025г

Рабочий учебный план
для подготовки рабочих по профессии
«Монтажник и стальных железобетонных конструкций»

№ п.п.	Предметы	Кол-во часов
1.	Теоретическое обучение	125
1.1.	Экономика отрасли и предприятия	20
1.2.	Теоретические основы профессиональной деятельности	20
1.3.	Оборудование и технология выполнения монтажных работ	75
1.4.	Охрана труда и профессиональная безопасность	10
2.	Практическое обучение	160
2.1.	Производственное обучение в мастерских	40
2.2.	Производственная практика	120
3.	Резерв учебного времени	15
4.	Консультации	12
5.	Квалификационный экзамен	8
	ИТОГО:	320

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

2025г.



Учебный план программы профессиональной подготовки

по профессии: «Повар»

Срок обучения: 256 час (1,5 месяца)

Квалификация: 3 разряд

№	Наименование раздела, дисциплины (модуля) и тем	всего аудиторных часов	В том числе	
			теория	практика
Общепрофессиональный цикл				
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	12	-
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	18	-
3	Техническое оснащение И организация рабочего места	22	22	-
4	Безопасность жизнедеятельности	18	18	-
Профессиональный цикл в том числе производственная практика:				
5	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	8+14	8	14
6	Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, Бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	4+16	4	16
7	Технология приготовления супов и соусов	4+16	4	16
8	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	6+16	6	14
9	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6+16	6	16
10	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	14+16	14	16
11	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	6+16	6	16
12	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6+16	6	16
13.	Квалификационный экзамен	6	2	4
Всего:		256	128	128



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ
Н.Б. Витренко

«18» *сентября* 2025г

Рабочий учебный план
для переподготовки и повышения квалификации рабочих по профессии
«Стропальщик» (2-3 разряда)

№ п.п.	Предметы	Кол-во часов
1.	Теоретическое обучение	32
1.1.	Теоретические основы профессиональной деятельности	10
1.2.	Оборудование и технология выполнения стропальных работ	12
1.3.	Охрана труда и промышленная безопасность	10
2.	Производственное обучение	42
3.	Квалификационный экзамен	6
	ИТОГО:	80

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

2025г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки рабочих
по профессии
«Стропальщик» (2 разряда)

№ п.п.	Предметы	Кол-во часов
1.	Теоретическое обучение	75
1.1.	Экономика отрасли и предприятия	10
1.2.	Теоретические основы профессиональной деятельности	18
1.3.	Оборудование и технология выполнения стропальных работ	40
1.4.	Охрана труда	10
2.	Практическое обучение	70
2.1.	Производственное обучение	30
2.2.	Производственная практика	40
3.	Консультации	4
4.	Квалификационный экзамен	8
	ИТОГО:	160



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ
Н.Б. Витренко
«15» января 2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки квалифицированных рабочих
по профессии: «Бетонщик»
Срок обучения 144 час
Квалификация: Бетонщик 3 разряда

№	Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов	В том числе		Самост. работа	Общая трудоёмкость
			Теория	практика		
Раздел 1 Теоретическое обучение 28 ч.						
Модуль 1	Материаловедение	8	8	-	-	8
Модуль 2	Черчение	8	8	-	-	8
Модуль 3	Охрана труда	8	8	-	-	8
Раздел 2. Профессиональный курс 36 ч						
Модуль 4	Технология приготовления бетонной смеси	12	12	-	-	12
Модуль 5	Сведения о строительных конструкциях	8	8	-	-	8
Модуль 6	Подача, укладка и уплотнение бетонной смеси в конструкции	8	8	-	-	8
Модуль 7	Уход за бетоном и разборка опалубки	8	8	-	-	8
Раздел 3 Производственная обучение 72 ч						
Модуль 8	Производственная обучение	76	-	76	-	76
	Квалификационный экзамен	8	-	8	-	8
Всего, из них:		144	64	80	-	144



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

от «17» *Июль* 2025г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки квалифицированных рабочих
по профессии: «ФРЕЗЕРОВЩИК»
Срок обучения: 432час. (2,7 месяца)

№	Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов	Экзамены	По месяцам			
				1	2	3	
1	Теоретическое обучение	76					
1.1.	Экономика отрасли	2		2			
1.2.	Черчение	12		12			
1.3.	Материаловедение	8		8			
1.4.	Допуски и технические измерения	10		10			
1.5.	Охрана труда	8		8			
1.6.	Оборудование и технология выполнения работ по профессии	36		36			
2	Практическое обучение, из них:	344					
	-Производственное обучение	192		84	108		
	-Производственная практика	152			52	100	
	Консультации	6				6	
	Квалификационная пробная работа	2				2	
	Экзамен (комплексный)	4	4			4	
	Всего, из них:	432		160	160	112	
- теоретическое обучение-76 час.							
-производственное обучение-192 час							
-производственная практика- 152 час, из них:							
- консультации, квалификационная пробная работа - 8час.,							
-экзамен 4 час.							



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н. Б. Витренко

2025г.

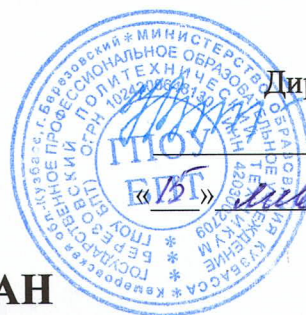
УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки квалифицированных рабочих

по профессии «Слесарь - сантехник»

Срок обучения: 2 месяца (320 часов)

	Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов		
		Профессион альная подготовка	Переп одгото вка	Повы шение квалиф икации
ОП	Общепрофессиональный цикл	40	20	0
ОП 01.	Техническое черчение	8	4	0
ОП 02.	Электромеханика	8	4	0
ОП 03.	Метрология и технические измерения	16	8	0
ОП 04.	Материаловедение	8	4	0
ПЦ	Профессиональный цикл	264	132	72
ПМ 00.	Профессиональные модули	264	132	72
ПМ 01.	Выполнение работ по оборудования систем водоснабжения, водоотведения, отопления.	152	76	40
МДК 01.01	Технология эксплуатации системы водоснабжения и водоотведения здания	40	20	16
МДК 01.02	Технология эксплуатации системы отопления здания	32	16	8
ПП 01.01.	Производственная практика	80	40	16
ПМ 02.	Выполнение ремонтных работ оборудования систем водоснабжения, отопления сетей жилищно – коммунального хозяйства	112	56	32
МДК 02.01	Ремонт санитарно – технического оборудования и системы отопления	32	16	8
ПП 02.01	Производственная практика	80	40	24
	Консультация	8	4	4
ИА	Квалификационный экзамен	8	4	4
	Всего часов за полный курс обучения	320	160	80



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БТ
Н.Б. Витренко
2025г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки, переподготовки
и повышения квалификации рабочих
по профессии

«Электрослесарь по обслуживанию и ремонту оборудования»

№ п/п	Предметы	Профессиональная подготовка 2р	Переподготовка 3-4р	Повышение квалификации 4-5р
1	Основы технических знаний	30	10	10
2	Электроматериаловедение	50	30	30
3	Электротехника	60	35	35
4	Техническое обслуживание и ремонт электрооборудования	112	51	51
5	Автоматизация производства	20	20	20
6	Охрана труда	60	32	32
7	Экономика отрасли	10	10	10
8	Производственное обучение	60	30	30
9	Производственная практика	386	170	170
10	Консультации	6	6	6
11	Квалификационный экзамен	6	6	6
	ИТОГО:	800	400	400



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной переподготовки и повышения квалификации
рабочих по профессии
«Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»

Срок обучения – 2,5 месяца

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	2	3
1.	Теоретическое обучение	160
1.1.	<u>Общетехнический цикл</u>	60
1.1.1.	Основы электротехники и промышленной электроники	10
1.1.2.	Электроматериаловедение	14
1.1.3.	Чтение чертежей и схем	12
1.1.4.	Основы информатики и вычислительной техники	16
1.1.5.	Общие сведения о технической механике	2
1.1.6.	Охрана труда, пожарная безопасность, в том числе: оказание первой помощи, гигиена труда, медицинские осмотры	6
1.2.	<u>Профессиональный цикл</u>	100
1.2.1	Требования охраны труда при ведении работ на электроустановках	14
1.2.2	Общие сведения о промышленной безопасности опасных производственных объектов. Организация надзора за безопасной эксплуатацией электрооборудования	10
1.2.3.	Оборудование и технология выполнения работ на электроустановках	76
2.	Производственное обучение	
2.1.	Производственное обучение	262
	Консультации	10
	Квалификационный экзамен	8
	Итого:	440



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки, переподготовки
и повышения квалификации рабочих
по профессии

«Электрослесарь по обслуживанию и ремонту оборудования»

№ п/п	Предметы	Профессиональная подготовка 2р	Переподготовка 3-4р	Повышение квалификации 4-5р
1	Основы технических знаний	30	10	10
2	Электроматериаловедение	50	30	30
3	Электротехника	60	35	35
4	Техническое обслуживание и ремонт электрооборудования	130	69	69
5	Автоматизация производства	20	20	20
6	Охрана труда	60	32	32
7	Экономика отрасли	10	10	10
8	Производственное обучение	60	30	30
9	Производственная практика	368	152	152
10	Консультации	6	6	6
11	Квалификационный экзамен	6	6	6
	ИТОГО:	800	400	400



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ БПТ

Н. Б. Витренко

2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовки
по профессии
«Электромонтер по обслуживанию подстанций»
Срок обучения 320 час (2 месяца)
Квалификация: 3 разряд

	Наименование циклов, профессиональных модулей, учебных дисциплин, МДК, практик	Всего часов	экзамены
Общепрофессиональный модуль			
УД01.	Правовые основы профессиональной деятельности	8	
УД02.	Электротехника	14	
УД03.	Материаловедение	8	
УД 04.	Охрана труда	8	
Уд 05.	Безопасность работ при эксплуатации и ремонте в электроустановках	16	
Профессиональный модуль «Техническое обслуживание оборудования электрических подстанций и сетей»			
МДК 01.01	Устройство и техническое обслуживание электрических подстанций	42	
МДК 02.01	Релейная защита и автоматические системы управления устройствами электроснабжения	36	
ПП 01	Производственная практика	182	
Квалификационный экзамен			6
Всего		320	

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

/Н.Б. Витренко /

2025г.



Учебный план

профессиональной подготовки по профессии

«МАСТЕР МАНИКЮРА»

Срок обучения – 2 месяца

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Теоретическое обучение	97
1.1.	Основы рыночной экономики	16
1.2.	Адаптация к новой профессиональной деятельности	9
1.3.	Специальный курс, в т.ч.	72
1.3.1.	Маникюрные работы	57
1.3.2.	Санитария и гигиена. Основы микробиологии	15
2	Производственное обучение	215
	Квалификационный экзамен	8
	Итого:	320



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

«15» октября 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки по профессии
«КЛАДОВЩИК»
Срок обучения: 320 час (2 месяца)

№	Наименование раздела, дисциплины (модуля) и тем	всего аудиторных часов	В том числе	
			теория	практика
1.	Общеобразовательный цикл			
1.1	Психология делового общения	22	22	-
1.2	Охрана труда и техника безопасности	16	16	-
1.3	Структура и программное обеспечение компьютера	30	30	-
1.4	Материаловедение продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	-
1.5	Основы профессиональной деятельности	22	22	-
1.6	Складское оборудование	12	12	-
2.	Специальный цикл:			
2.1	Складская логистика	30	30	-
2.2	Складской учёт и делопроизводство	30	30	-
2.3	Хозяйственный учёт и отчеты	30	30	-
3.	Профессиональный цикл:			
3.1	Учебная практика Освоение компьютерных технологий, Модуль «1С»	20	-	20
3.2	Производственная практика на предприятиях	70	-	70
	Квалификационный экзамен	8	8	-
Всего:		320	230	90



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГПОУ БПТ
 Н.Б. Витренко
 «15» Июль 2025г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной переподготовки рабочих по профессии
 «ТОКАРЬ»

№ п.п.	Наименование дисциплин, профессионального модуля, циклов.	Кол-во часов	Обязательные учебные занятия (часов)	
			аудиторные	практические
1.	Профессиональный цикл			
1.1.	Общепрофессиональные дисциплины	72		
1.1.1	Технические измерения	8		
1.1.2	Техническая графика	16		
1.1.3	Материаловедение	8		
1.1.4	Электротехника	8		
1.1.5	Охрана труда	16		
1.1.6	Общие основы технологии металлообработки и работ на металлорежущих станках	16		
1.2	Специальные дисциплины	130		
1.2.1	Специальная технология	130	100	30
1.3	Практическое обучение	180		180
1.3.1	Учебная практика	180		180
	Экзамен	6	6	
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	8	
	ИТОГО:	396		

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

2025г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии «Портной»

№ п/п	Предметы	Профессиональная подготовка 4 разряд
1.	Оборудование	32
2.	Технология изготовления одежды (пошив и ремонт одежды)	238
3.	Охрана труда	20
4.	Материаловедение	50
5.	Конструирование и моделирование одежды	60
6.	Экономика отрасли	10
7.	Маркетинг	10
8.	Адаптация к новой профессиональной деятельности	16
9.	Производственное обучение	174
10.	Производственная практика	640
11.	Консультации	24
12.	Квалификационный экзамен	6
	ИТОГО:	1280

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко

2025г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для подготовки и переподготовки рабочих по профессии
«Парикмахер»

№ п/п	Предметы	Всего часов	Экзамены
1.	Теоретическое обучение	50	
1.1.	Рисунок.	30	
1.2.	Санитария и гигиена	20	
2	Спецкурс	280	
2.1.	Парикмахерское дело	220	
2.2.	Материаловедение	30	
2.3.	Профессиональная этика и культура обслуживания	30	
3	Производственное обучение	286	
	Экзамены	24	24
	Итого:	640	

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ БПТ

Н. Б. Витренко

2025г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки квалифицированных рабочих
по профессии «Социальный работник»
Срок обучения: 256 часов

Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов
	Профессиональная подготовка
1. Введение в профессию и основы организации самостоятельной работы	4
2. Теоретические основы социальной работы	16
3. Основы профессионального общения	26
4. Социально доврачебные основы профессиональной деятельности	84
5. Основы социально – бытового обслуживания	54
6. Учебная практика	62
7. Консультация	2
8. Квалификационный экзамен	8
Итого	256

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

Н.Б. Витренко



2025г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН «Повар»

Индекс	Наименование дисциплин, МДК	Профессиональная подготовка					
		Макс. уч. нагрузка	Самост.	Обязат.	Теор.обуч	Пр.занят.	Лаб.раб.
ОП	Общепрофессиональный цикл						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	10	20	14	6	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	46	22	46	34	10	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	46	22	46	34	12	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	20	10	20	14	6	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	20	10	20	6	14	
П	Профессиональный цикл						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	24	12	24	12	12	
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	32		32			
ПП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов						
ПМ.02	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	32					
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	32	16	32	20	12	
ПП.02.01	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	48		48			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов						
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	34	18	34	22	12	

ПП. 03.01	Приготовление супов и соусов	40			40			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	24	12		24	12		12
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	56			56			
ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы	40			40			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	64			64			
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	40	20		40	22		18
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	64			64			
ПМ.06	Приготовление холодных блюд и закусок	22	12		22	16		6
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	40			40			
ПП 06.01	Приготовление холодных блюд и закусок	40			40			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	22	10		22	16		6
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	40			40			
ПП 07.01	Приготовление сладких блюд и напитков	58	30		58	34		24
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72			72			
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	408+ 392	204		408+ 392	256		150
ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	800			800			2
ЭК	Экзамен квалификационный							