

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ "УИ ТЛТУ"

Г.А. Туранчиева

2022 г.



Учебный план

образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области

"Усть-Илимский техникум лесопромышленных технологий и сферы услуг"
по профессии среднего профессионального образования
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

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 курс	35	2	4	1		11	53
2 курс	25	4	10	1		11	51
3 курс	27	4	8	2		11	52
4 курс	25	4	8	2	2	2	43
Всего	112	14	30	6	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в сем.)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Нагрузка по дисциплинам и МДК				Практики	Промежуточная аттестация, в т.ч.		1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 24 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 24 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 24 нед.
					Всего учебных часов	Теоретическое обучение	Практическое и лабораторное занятия	консультации		консультации	экзамены	ТО-17 нед.	ТО-18 нед. УП- 2 нед. ПП- 4 нед.	ТО-17 нед.	ТО-10 нед. УП-4 нед. ПП-10 нед.	ТО-15 нед. УП-2 нед.	ТО-14 нед. УП-2 нед. ПП-8 нед.	ТО-17 нед.	ТО-10 нед. УП-4 нед. ПП-8 нед.
0.00	Общеобразовательный учебный цикл		2052	0	2052	235	141	18	0	90	18	387	508	340	288	276	142	72	0
ОУД	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие)	33,4Д3,2Э	1464	0	1464	0	63	14	0	60	12	357	435	260	226	147	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	114		114			2		30	6	34	30	20	30				
ОУД.01	Литература	ДЗ	171		171							34	66	33	38				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171		171			2				34	52	20	65				
ОУД.03	Математика	Э	234		234		63			30	6	68	53	59	54				
ОУД.04	История	ДЗ	171		171			2				68	55	48					
ОУД.05	Физическая культура	3.3.3,ДЗ	171		171							51	54	51	15				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72		72			2				34	38						
ОУД.08	Физика	ДЗ	108		108			2								108			
ОУД.11	Обществознание	ДЗ	174		174			2				34	87	29	24				
ОУД.12	Астрономия	ДЗ	39		39			2								39			
ОУД.13	Родной язык	ДЗ	39		39			2								39			
ОУД	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)	2 ДЗ	588	0	588	235	78	4	0	30	6	30	73	80	62	129	142	72	0
ОУД.07	Информатика	ДЗ	156		156									32	34	32	58		
ОУД.09	Химия	Э	171		171	113	58			30	6	30	41	46	30	24			
ОУД.14	География	ДЗ	72		72	60	10	2									72		
ОУД.15	Экология	ДЗ	72		72	62	10											72	
ОУД.10	Биология	ДЗ	117		117			2								47	70		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	13, 7 ДЗ, 4 Э	986	161	825	342	435	12	0	12	24	225	0	0	0	104	202	307	148
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	53	8	45	30	13	2				53							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	88	20	68	44	22	2				88							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	84	20	64	32	30	2				84							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	108	4	104	36	62			2	4								108

ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	70	20	50	32	12			2	4						30	40	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	6	30	16	12	2							36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	91	14	77	0	71			2	4				48	43			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э	67	5	62	14	42			2	4						67		
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ	42	10	32	2	30								20	22			
ОП.10в	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	18	54	4	48	2									72		
ОП.11в	Организация обслуживания	Э	104	14	90	46	36	2		2	4						104		
ОП.12в	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Э	65	10	55	20	29			2	4						65		
ОП.13в	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ДЗ	70	8	62	46	16										70		
ОП.14в	Планирование карьеры	ДЗ	36	4	32	20	12										36		
П.00	Профессиональный учебный цикл		2580	121	2459	374	501	0	1584	60	120	0	320	272	504	232	484	197	541
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	320	18	302	40	46	0	216	12	24	0	320	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32	4	28	12	16						32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	14	58	28	30						72						
УП.01	Учебная практика	к/дз	72		72				72				72						
ПП.01	Производственная практика		144		144				144				144						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	776	27	749	91	154	0	504	12	24	0	0	272	504	0	0	0	0
МДК.02.01	Организации приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	4	32	16	16						36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	236	23	213	75	138						236						
УП.02	Учебная практика	к/дз	144		144				144						144				
ПП.02	Производственная практика		360		360				360						360				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	376	18	358	68	74	0	216	12	24	0	0	0	0	232	144	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		36	4	32	16	16								36				

16

74

35

54

72

36

70

36

167

7

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	к/дз	124	14	110	52	58									124								
УП.03	Учебная практика		72		72				72							72								
ПП.03	Производственная практика		144		144				144								144							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	340	18	322	50	56	0	216	12	24	0	0	0	0	0	340	0	0					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		40	8	32	16	16										40							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	к/дз	84	10	74	34	40										84							
УП.04	Учебная практика		72		72				72								72							
ПП.04	Производственная практика		144		144				144								144							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	768	40	728	125	171	0	432	12	24	0	0	0	0	0	0	197	541					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	106	10	96	50	46											106						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	230	30	200	75	125											91	109					
УП.05	Учебная практика		144		144				144										144					
ПП.05	Производственная практика	к/дз	288		288				288										288					
Итого			5618	282	5336	951	1077	30	1584	162	162	612	828	612	792	612	828	576	720					
	Промежуточная аттестация		216										36		72		36	36	36					
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																72					
Всего			5904	282	5336	951	1077	30	1584	162	162	612	864	612	864	612	864	612	828					
Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена 15.06.2026 - 27.06.2026						дисциплин и МДК						612	612	612	288	540	468	576	257					
						учебной практики											72		144	72	72		144	
						произв. практики												144		360		288		288
						экзаменов												1		5		3	4	2
						дифф. зачетов												3	5	2	5	5	5	3
						зачетов							1	1	1		1							

14

10

64

72

612

47

3. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

№ каб.	Наименование кабинета
Учебный корпус (ул.Трудовая, 20)	
11	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
14	Иностранного языка
22	Истории, обществознания
25	Естествознания, экологических основ природопользования
26	Русского языка и литературы
27	Физики, электротехники и электроники
28	Математики
29	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
	Тренажерный зал
	Актный зал
	Стрелковый тир
Учебный корпус № 1 (ул.Приморская, д.1)	
18	Органической, аналитической, физической и коллоидной химии
23	Информатики и ИКТ. Информационных технологий в профессиональной деятельности
Учебный корпус № 2 (ул.Приморская, д.3)	
14	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
14	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
21	Учебный кондитерских цех
22	Учебный кулинарный цех
22	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
23	Технология кондитерского производства
26	Технология кулинарного производства
Учебный корпус № 3 (ул.Приморская, д.2)	
	Центр психологической поддержки
	Центр здоровья
Договор о сетевой форме реализации образовательной программы с МАУ "Дирекция спортивных сооружений г.Усть-Илимска"	
Стадион "Юбилейный"	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Дом спорта "Гренада"	Спортивный зал