



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ "УИ ТЛТУ"

Т.А.Туранчиева

"15" апреля 2024 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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	34	2	4		1		11	52
2 курс	25	4	10		2		11	52
3 курс	28	4	8		1		11	52
4 курс	25	4	8		2	2	2	43
Всего	112	14	30	0	6	2	35	199

ОП 12в	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Э	65	10	49	20	29				6								65			
ОП 13в	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ДЗ	68	8	60	44	14			2									68			
ОП 14в	Планирование карьеры	ДЗ	36	4	32	20	10			2									36			
Итого по учебному циклу			2580	121	2459	376	499	0	0	0	1584	0	0	0	320	240	536	232	484	234	534	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	320	18	302	42	44	0	0	0	216	0	0	0	320	0	0	0	0	0	0	
МДК 01 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32	4	28	14	14								32							
МДК 01 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	14	58	28	30								72							
УП 01	Учебная практика	ДЗ	72		72						72				72							
ПП 01	Производственная практика	ДЗ	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	0	0	504	0	0	0	0	240	536	0	0	0	0	
МДК 02 01	Организация 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								204	32						
УП 02	Учебная практика	ДЗ	144		144						144						144					
ПП 02	Производственная практика	ДЗ	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	0	0	216	0	0	0	0	0	0	232	144	0	0	
МДК 03 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	к/дз	36	4	32	16	16											36				
МДК 03 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		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	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	340	0	0	
МДК 04 01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	к/дз	40	8	32	16	16												40			
МДК 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		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	0	0	432	0	0	0	0	0	0	0	234	534			
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												128	102			
УП 05	Учебная практика	ДЗ	144		144						144									144			
ПП 05	Производственная практика	ДЗ	288		288						288									288			
Итого			5616	314	5216	1422	1668	115	411	36	1584	66	0	612	828	612	792	612	828	576	720		
Промежуточная аттестация			216		216										36		72		36	36	36		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72																72		
Всего часов обучения по учебным планам			5904	314	5504	1422	1668	115	411	36	1584	66	0	612	864	612	864	612	864	612	828		
Всего			5904	314	5504	1422	1668	115	411	36	1584	66	0	612	864	612	864	612	864	612	828		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена		Всего	дисциплин и МДК											612	612	612	292	540	468	576	288		
			учебной практики												0	72	0	144	72	72	0	144	
			произв. практики													0	144	0	360	0	288	0	288
			экзаменов													0	2	0	4	1	3	2	3
			дифф. зачетов													3	5	1	6	2	7	3	4
													1	1	1	0	1	0	0	0			

Максимальное количество экзаменов в год - 8, зачетов - 10, не считая физической культуры

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	
Стадион "Юбилейный"	Открытый стадион Широкого профиля с элементами полосы препятствий
Дом спорта "Гренада"	Спортивный зал