



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ "УИ ТЛТУ"

Г.А.Туранчиева

2020 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			11	52
2 курс	25	4	10	2		11	52
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 цикл		2052	0	2052	1034	996	22	0	90	18	387	544	340	216	263	158	109	35
ОУД	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие)	33,4Д3,2Э	1242	0	1242	563	667	12	0	60	12	297	385	169	186	161	44	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	114		114	47	67			30	6	26	30	28	30				
ОУД.01	Литература	ДЗ	171		171	86	83	2				37	66	30	38				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171		171	0	169	2				34	36	20	20	61			
ОУД.03	Математика	Э	228		228	165	63			30	6	68	72	40	48				
ОУД.04	История	ДЗ	171		171	96	73	2				64	107						
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	171		171	10	161					34	36	51	50				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72		72	60	10	2				34	38						
ОУД.08	Физика	ДЗ	108		108	75	31	2								64	44		
ОУД.18	Астрономия	ДЗ	36		36	24	10	2								36			
ОУД	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)	4 ДЗ, 1 Э	315	0	315	207	104	4	0	0	0	34	86	51	0	102	42	0	0
ОУД.13	Обществознание	ДЗ	171		171	85	84	2				34	86	51					
ОУД.16	География	ДЗ	72		72	60	10	2								30	42		
ОУД.17	Экология	ДЗ	72		72	62	10									72			
ОУД	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)	2 ДЗ	351	0	351	207	142	2	0	30	6	56	73	120	30	0	0	37	35
ОУД.07	Информатика	ДЗ	108		108	38	70						36	72					
ОУД.09	Химия	Э	171		171	113	58			30	6	56	37	48	30				
ОУД.14	Биология	ДЗ	72		72	56	14	2										37	35
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины (предлагаемые ОО)	4 ДЗ	144	0	144	57	83	4	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72	0
ОУД.20	Индивидуальный проект	ДЗ	36		36	8	26	2									18	18	
ОУД.21	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	36		36	22	12	2									18	18	
ОУД.22	Конструктор карьеры	ДЗ	36		36	8	28										18	18	
ОУД.23	Рисование и лепка	ДЗ	36		36	19	17										18	18	

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	13, 7 ДЗ, 4 Э	912	159	753	329	412	12	0	12	24	225	0	0	0	117	144	290	136
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	36	4	32	20	12			2	4								36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	62	16	46	34	12			2	4						30	32	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	6	30	16	12	2								36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	94	14	80	0	80			2	4					29	29	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э	67	5	62	20	42			2	4					32	35		
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ	42	10	32	2	30									20	22		
ОП.10в	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	70	18	52	4	46	2											70
ОП.11в	Организация обслуживания	Э	214	28	186	107	77	2		2	4						28	186	
ОП.12в	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Э	66	10	56	20	36			2	4							36	30
П.00	Профессиональный учебный цикл		2580	121	2459	376	503	0	1584	48	96	0	320	272	504	232	484	195	573
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	320	18	302	42	48	0	216			0	320	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32	4	28	14	18						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	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	к/дз	72		72				72						72				
ПП.03	Производственная практика		144		144				144							144			

540

17

52

48

30

74

35

70

214

66

605

72

85

108

14

36

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	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	к/дз	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	195	573							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	106	10	96	50	46											45	61							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	230	30	200	75	125											150	80							
УП.05	Учебная практика	к/дз	144		144				144											144						
ПП.05	Производственная практика		288		288				288											288						
Итого			5544	280	5264	1739	1911	34	1584	150	138	612	864	612	720	612	786	594	744							
	Промежуточная аттестация														144		78	18	48							
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																72							
Всего			5904	280	5264	1739	1911	34	1584	150	138	612	864	612	864	612	864	612	864	612	864					
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен						дисциплин и МДК						612	648	612	216	540	426	594	312							
						учебной практики											72		144	72	72			144		
						произв. практики												144		360		288			288	
						экзаменов												1		4		3	3	3		
						дифф. зачетов												3	5	4	3	5	6	4	5	
						зачетов																				

10

72

64

72

72

288

1145

49

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
	Актовый 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