



УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ "УИ ТЛТУ"

А.Туранчиева

2021 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
<b>Всего</b>	<b>112</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 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.
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>1043</b>	<b>953</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>387</b>	<b>508</b>	<b>340</b>	<b>288</b>	<b>251</b>	<b>158</b>	<b>91</b>	<b>35</b>
<b>ОУД</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие)</b>	<b>33,4Д3,2Э</b>	<b>1278</b>	<b>0</b>	<b>1278</b>	<b>563</b>	<b>667</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>12</b>	<b>323</b>	<b>380</b>	<b>183</b>	<b>163</b>	<b>149</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	114		114	86	83	2		30	6	34	30	20	30				
ОУД.01	Литература	ДЗ	171		171	47	67					34	66	33	38				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171		171	0	169	2				34	36	20	32	49			
ОУД.03	Математика	Э	228		228	165	63			30	6	68	53	59	48				
ОУД.04	История	ДЗ	171		171	96	73	2				68	103						
ОУД.05	Физическая культура	3.3.3,ДЗ	171		171	10	161					51	54	51	15				
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.19	Родной язык	ДЗ	36		36	24	10	2									36		
<b>ОУД</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)</b>	<b>4 ДЗ, 1 Э</b>	<b>333</b>	<b>0</b>	<b>333</b>	<b>225</b>	<b>104</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>87</b>	<b>51</b>	<b>17</b>	<b>102</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.13	Обществознание	ДЗ	189		189	103	84	2				34	87	51	17				
ОУД.16	География	ДЗ	72		72	60	10	2								30	42		
ОУД.17	Экология	ДЗ	72		72	62	10									72			
<b>ОУД</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)</b>	<b>2 ДЗ</b>	<b>351</b>	<b>0</b>	<b>351</b>	<b>207</b>	<b>142</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>41</b>	<b>106</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>37</b>	<b>35</b>
ОУД.07	Информатика	ДЗ	108		108	38	70							72	36				
ОУД.09	Химия	Э	171		171	113	58			30	6	30	41	34	72				
ОУД.14	Биология	ДЗ	72		72	56	14	2										37	35
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (предлагаемые ОО)</b>	<b>4 ДЗ</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
ОУД.21	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ДЗ	54		54	40	12	2									18	36	
ОУД.22	Конструктор карьеры	ДЗ	36		36	8	28										18	18	

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	13, 7 ДЗ, 4 Э	984	159	825	345	462	12	0	12	24	225	0	0	0	129	186	300	108
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	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					41	29	24	
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						70	108	
ОП.12в	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Э	66	10	56	20	36			2	4							66	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2580</b>	<b>121</b>	<b>2459</b>	<b>376</b>	<b>503</b>	<b>0</b>	<b>1584</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>272</b>	<b>504</b>	<b>232</b>	<b>484</b>	<b>185</b>	<b>577</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	320	18	302	42	48	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	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, закусоч 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, закусоч	ДЗ	36	4	32	16	16							36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	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, закусоч разнообразного ассортимента	Э	376	18	358	68	74	0	216	12	24	0	0	0	0	232	144	0	0
МДК.03.01	Организации приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	к/дз	36	4	32	16	16									36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		124	14	110	52	58									124			
УП.03	Учебная практика		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		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	185	577						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	106	10	96	50	46											53	53						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	230	30	200	75	125											132	92						
УП.05	Учебная практика	к/дз	144		144				144										144						
ПП.05	Производственная практика		288		288				288										288						
<b>Итого</b>			<b>5616</b>	<b>280</b>	<b>5336</b>	<b>1764</b>	<b>1918</b>	<b>32</b>	<b>1584</b>	<b>162</b>	<b>162</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>720</b>						
	Промежуточная аттестация		216										36		72		36	36	36						
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																72						
<b>Всего</b>			<b>5904</b>	<b>280</b>	<b>5336</b>	<b>1764</b>	<b>1918</b>	<b>32</b>	<b>1584</b>	<b>162</b>	<b>162</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>828</b>						
Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена 16.06.2025 - 28.06.2025						дисциплин и МДК						612	612	612	288	540	468	576	288						
						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	4
						зачетов												1	1	1		1			

10

72

64

72

72

1145

47

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

#### Кабинеты:

№ каб.	Наименование кабинета
<b>Учебный корпус (ул.Трудовая, 20)</b>	
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
<b>Учебный корпус № 1 (ул.Приморская, д.1)</b>	
18	Органической, аналитической, физической и коллоидной химии
23	Информатики и ИКТ. Информационных технологий в профессиональной деятельности
<b>Учебный корпус № 2 (ул.Приморская, д.3)</b>	
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
<b>Учебный корпус № 3 (ул.Приморская, д.2)</b>	
	Центр психологической поддержки
	Центр здоровья
<b>Договор о сетевой форме реализации образовательной программы с МАУ "Дирекция спортивных сооружений г.Усть-Илимска"</b>	
Стадион "Юбилейный"	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Дом спорта "Гренада"	Спортивный зал