

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	Практические и лабораторные занятия	консультации		Практики	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.
0.00	Общеобразовательный учебный цикл		2013	0	2013	235	141	18	0	90	18	387	508	340	288	276	142	72	0
ОУД	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (базис)	ДЗ	1425	0	1425	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	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных при выборе 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.№	Описание профессионального учебного курса	13, 9 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	Финансовая культура	3 ДЗ	42	10	32	2	30									20	22		
ОП 10а	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	18	54	4	48	2										72	
ОП 11а	Организация обслуживания	Э	104	14	90	46	36	2		2	4							104	
ОП 12а	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Э	65	10	55	20	29		2	4								65	
ОП 13а	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ДЗ	70	8	62	46	16											70	
ОП 14а	Планирование карьеры	ДЗ	36	4	32	20	12											36	
Итого	Профессиональный учебный курс		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	Организация 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		72		72				72				72						
ПП 01	Производственная практика	к/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	504	12	24	0	0	272	504	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							236					
УП 02	Учебная практика		144		144				144						144				
ПП 02	Производственная практика	к/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	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				
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				

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	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	к/дз	144		144				144										144						
ПП.05	Производственная практика		288		288				288										288						
Итого			5579	282	5297	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	5297	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 14.06.2026 - 27.06.2026						дисциплин и МДК						612	612	612	288	540	468	576	257						
						учебной практики											72		144	72	72		144		
						проф. практики												144		360		288		288	
						экзаменов												1		5		3	4	2	
						диф. зачетов												3	5	2	5	5	5	3	4
						зачетов												1	1	1		1			

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