



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ "УИ ТЛТУ"  
Т.А.Туранчиева  
"15" сентября 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
<b>Всего</b>	<b>112</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



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			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2580</b>	<b>121</b>	<b>2459</b>	<b>376</b>	<b>499</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1584</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>240</b>	<b>536</b>	<b>232</b>	<b>484</b>	<b>234</b>	<b>534</b>	
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	Организации 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	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							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	Организации 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	Организации 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				
	<b>Итого</b>		<b>5616</b>	<b>314</b>	<b>5216</b>	<b>1422</b>	<b>1668</b>	<b>115</b>	<b>411</b>	<b>36</b>	<b>1584</b>	<b>66</b>	<b>0</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		<b>216</b>		<b>216</b>									<b>36</b>		<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		<b>72</b>		<b>72</b>															<b>72</b>				
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам</b>		<b>5904</b>	<b>314</b>	<b>5504</b>	<b>1422</b>	<b>1668</b>	<b>115</b>	<b>411</b>	<b>36</b>	<b>1584</b>	<b>66</b>	<b>0</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>			
	<b>Всего</b>		<b>5904</b>	<b>314</b>	<b>5504</b>	<b>1422</b>	<b>1668</b>	<b>115</b>	<b>411</b>	<b>36</b>	<b>1584</b>	<b>66</b>	<b>0</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 проводится в форме демонстрационного экзамена			<b>Всего</b>	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
<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</b>	
Стадион "Юбилейный"	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Дом спорта "Гренада"	Спортивный зал