

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ "УИ ТЛТУ"

Т.А.Туранчиева

"15" апреля 2017 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	36	2	2	1		11	52
2 курс	29	4	7	1		11	52
3 курс	22	6	11	2		11	52
4 курс	25	4	8	2	2	2	43
<b>Всего</b>	112	16	28	6	2	35	199

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и полугодиям (час. в полугодии)							
				максимальная с учетом СР	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>2654</b>	<b>953</b>	<b>2014</b>	<b>910</b>	<b>420</b>	<b>510</b>	<b>497</b>	<b>337</b>	<b>210</b>	<b>130</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
<b>ОУД</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие)</b>	<b>33,4Д3,2Э</b>		<b>1681</b>	<b>583</b>	<b>1240</b>	<b>640</b>	<b>322</b>	<b>346</b>	<b>237</b>	<b>301</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	Э (п)	4 сем	172	58	114	67	26	30	22	36				
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература			256	85	171	85	42	54	26	49				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	4 сем	276	105	171	171	34	38	34	65				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э (п)	3 сем	342	114	228	63	102	94	32					
ОУД.04	История	ДЗ	4 сем	256	85	171	75	68	36	36	31				
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	1,2,3,4 сем	271	100	171	161	50	58	51	12				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	3 сем	108	36	72	18		36	36					
ОУД.08	Физика	ДЗ	5 сем	162	54	108	31				74	34			
ОУД.18	Астрономия	ДЗ	4 сем	54	17	34	12				34				
<b>ОУД</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)</b>	<b>4 ДЗ, 1 Э</b>		<b>285</b>	<b>141</b>	<b>315</b>	<b>270</b>	<b>34</b>	<b>86</b>	<b>51</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	3 сем	256	85	171	86	34	86	51					
ОУД.16	География	ДЗ	5 сем	177	105	72	10				36	36			
ОУД.17	Экология	ДЗ	5 сем	108	36	72	10					72			
<b>ОУД</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)</b>	<b>2 ДЗ</b>		<b>526</b>	<b>175</b>	<b>351</b>	<b>125</b>	<b>64</b>	<b>78</b>	<b>209</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.07	Информатика	ДЗ	3 сем	162	54	108	70	30	40	38					
ОУД.09	Химия	Э (у)	3 сем	256	85	171	39			171					
ОУД.14	Биология	ДЗ	2 сем	108	36	72	16	34	38						
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (предлагаемые ОО)</b>	<b>3 ДЗ</b>		<b>162</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
ОУД.20	Основы учебно-исследовательской деятельности	ДЗ	7 сем	54	18	36	28							36	
ОУД.21	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	5 сем	54	18	36	14					34			
ОУД.22	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	7 сем	54	18	36	15							36	
ОУД.23	Рисование и лепка	ДЗ	5 сем	52	18	34	18					34			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>13, 7 ДЗ, 4 Э</b>		<b>1294</b>	<b>378</b>	<b>916</b>	<b>452</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>130</b>	<b>264</b>	<b>244</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	1 сем	96	32	64	20	64							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э (у)	1 сем	96	32	64	22	64							

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э (у)	1 сем	96	32	64	18	64							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э (у)	8 сем	144	32	112	20								112
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э (у)	7 сем	96	32	64	24					36	28		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	8 сем	54	18	36	16								36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э (у)	8 сем	144	32	112	112					30	38	20	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э (у)	6 сем	104	32	72	53					36	36		
ОП.09	Физическая культура	З,ДЗ	5,6 сем	80	40	40	40					20	20		
ОП.10в	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	8 сем	96	24	72	48								72
ОП.11в	Организация обслуживания	ДЗ	7 сем	288	72	216	79							216	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>			<b>3048</b>	<b>430</b>	<b>2618</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>282</b>	<b>115</b>	<b>491</b>	<b>280</b>	<b>698</b>	<b>240</b>	<b>512</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Эк		351	69	282	68	0	282	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	2 сем	72	24	48	26		48						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	2 сем	135	45	90	42		90						
УП.01	Учебная практика			72		72			72						
ПП.01	Производственная практика			72		72			72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Эк		711	105	606	108	0	0	115	491	0	0	0	0
МДК.02.01	Организации приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	3 сем	72	24	48	24			48					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	4 сем	243	81	162	84			67	95				
УП.02	Учебная практика			144		144					144				
ПП.02	Производственная практика			252		252					252				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Эк		574	78	496	58	0	0	0	0	280	216	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	5 сем	56	24	32	14					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	5 сем	194	54	140	44					140			
УП.03	Учебная практика			108		108						108			
ПП.03	Производственная практика			216		216							216		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2 ДЗ, 1 Эк		542	60	482	60	0	0	0	0	0	482	0	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	6 сем	78	24	54	24						54		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	6 сем	176	36	140	36						140		
УП.04	Учебная практика			108		108							108		
ПП.04	Производственная практика			180		180							180		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Эк		870	118	752	118	0	0	0	0	0	0	240	512
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	7 сем	102	32	70	32							70	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	7 сем	336	86	250	86							170	80
УП.05	Учебная практика			144		144									144
ПП.05	Производственная практика			288		288									288
<b>Итого</b>				<b>6996</b>	<b>1761</b>	<b>5580</b>		<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>216</b>		<b>180</b>			<b>36</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ГИА</b>				<b>72</b>		<b>72</b>									<b>72</b>
<b>Всего</b>				<b>7284</b>	<b>1761</b>	<b>5832</b>		<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
Консультации: 1 курс - 100 час., 2 курс- 100 час., 3 курс - 100 час., 4 курс - 100 час. всего 400 часов (из расчета 4 часа на 1 обуч. в год) Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	648	612	432	468	324	576	324		
					учебной практики	72		144	108	108	144				
					произв. практики	72		252	396	288					
					экзаменов	2	2	2	1	1	1	2			
					дифф. зачетов	1	2	4	5	7	3	5	2		
					зачетов	1	1	1		1					

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

#### Кабинеты:

п/п	№ каб.	Наименование кабинета
<b>Учебный корпус (ул.Трудовая, 20)</b>		
1	11	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
2	14	Иностранного языка
4	22	Истории, обществознания
5	25	Естествознания, экологических основ природопользования
6	26	Русского языка и литературы
7	27	Физики, электротехники и электроники
8	28	Математики
9	29	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
10		Тренажерный зал
11		Стрелковый тир
<b>Учебный корпус № 1 (ул.Приморская, д.1)</b>		
13	18	Органической, аналитической, физической и коллоидной химии
15	23	Информатики и ИКТ. Информационных технологий в профессиональной
<b>Учебный корпус № 2 (ул.Приморская, д.3)</b>		
16	каб.14	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
17	каб.14	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
18	каб.21	Учебный кондитерских цех
19	каб.22	Учебный кулинарный цех
20	каб.22	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
21	каб.23	Технология кондитерского производства
22	каб.26	Технология кулинарного производства
<b>Учебный корпус № 3 (ул.Приморская, д.2)</b>		
23		Центр психологической поддержки
24		Центр здоровья