



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ "УИ ТЛТУ"
Т.А.Туранчиева
"13" мая 2025 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: 2 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	37	2	2				11	52
2 курс	26	6	9				11	52
3 курс	20	10	10			1	2	43
Всего	83	18	21	0	0	1	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем									Промежуточная аттестация (экзамены)	Государственная итоговая аттестация	I курс		II курс		III курс	
				Самостоятельная работа	Учебных занятий					Практика	1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.			3 семестр 17 нед.	4 семестр 24 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 24 нед.		
					Всего учебных часов	в том числе														
						Основное содержание		Профессионально-ориентированное содержание											Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	
Теоретические занятия	Практические занятия	Теоретические занятия	Практические занятия																	
ОД.01	Русский язык	Э	72	72	30	30		6			6		34	38						
ОД.02	Литература	ДЗ	108	108	9	85		12	2				34	74						
ОД.03	Математика	Э	232	232	182	14		30			6		72	78	34	48				
ОД.04	Иностранный язык	Э	144	144		86		52			6		72	72						
ОД.05	История	Э	136	136	118	6		6			6		42	94						
ОД.06	Физическая культура	З,ДЗ	72	72	2	50	2	16	2				34	38						
ОД.07	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	68	20	36		10	2				34	34						
ОД.08	Информатика	ДЗ	108	108	14	40	12	40	2					72	36					
ОД.09	Физика	ДЗ	108	108	86	20			2					72	36					
ОД.10	Химия	Э	144	144	42	54	8	34			6		38	42	32	32				
ОД.11	Биология	ДЗ	72	72	40	20	2	8	2					72						
ОД.12	Обществознание	ДЗ	72	72	30	22	6	12	2					72						
ОД.13	География	ДЗ	108	108	42	40	4	20	2					72	36					
ОД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	32	32	32				2					32						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		494	0	494	171	301	0	0	16	0	6	0	156	0	160	36	0	142	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	52		52	31	19			2			52							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	52		52	20	30			2			52							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	52		52	24	26			2			52							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	106		106	26	74				6								106	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	48		48	20	26			2					48					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36		36	26	8			2									36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36		36	0	34			2					36					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72		72	18	52			2				36	36					
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40		40	6	32			2				40						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	284	0	284	84	48	0	0	0	144	6	0	134	150	0	0	0	0	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		216		216	60	156												216			
УП.05	Учебная практика	К/ДЗ	216		216						188								216			
ПП.05	Производственная практика		216		216						216								216			
	ПМ.05 Экзамен по модулю	Э	6		6							6							6			
	Итого		4392	32	4392	1294	1282	34	246	34	1268	66	0	612	864	612	864	612	828			
ГИА	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена		36		36														36			
	Всего часов обучения по учебным дисциплинам		4428	32	4428	1294	1282	34	246	34	1268	66	0	612	864	612	864	612	864			
	Всего		4428	32	4428	1294	1282	34	246	34	1268	66	0	612	864	612	864	612	864			
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена			Всего	дисциплин и МДК										612	714	612	312	318	390			
				учебной практики												0	72	0	216	144	216	
				произв. практики													0	72	0	324	144	216
				экзаменов														5		3	2	2
				дифф. зачетов														4	5	6	4	3
	зачетов														1							

Максимальное количество экзаменов в год - 8, зачетов - 10, не считая физической культуры.

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	
Стадион "Юбилейный"	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Дом спорта "Гренада"	Спортивный зал