

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 6bf54669320459c27639881eb3b9834e0998e267  
Владелец Харламов Владимир Максимович  
Действителен с 25.10.2021 по 25.01.2023



Утверждаю  
Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»  
*Владимир Харламов*  
31 августа 2021 год

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения Калужской области  
«Людиновский индустриальный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающегося (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	курсовых работ (проектов)	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>ОО.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>03/9Д3/3Э</b>	<b>1424</b>	<b>20</b>	<b>1404</b>	<b>1328</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУП.00</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>		<b>1118</b>	<b>20</b>	<b>1098</b>	<b>1058</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>476</b>	<b>622</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык	0/Э	78		78	78			34	44						
ОУП.02	Литература	0/ДЗ	117		117	117			51	66						
ОУП.03	Иностранный язык	0/ДЗ	117		117	117			51	66						
ОУП.04	Математика	0/Э	234		234	234			102	132						
ОУП.05	История	0/ДЗ	78		78	78			34	44						
ОУП.06	Физическая культура	0/ДЗ	117		117	117			51	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	0/ДЗ	70		70	70			34	36						
ОУП.08	Астрономия	0/ДЗ	36		36	36				36						
	Индивидуальный проект		20	20												
ОУП.09	Информатика	0/ДЗ	95		95	55	40		51	44						
ОУП.10	Химия	0/Э	112		112	112			68	44						
ОУП.11	Родная литература	0/ДЗ	44		44	44				44						
<b>ОУП.д</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>0/2ДЗ</b>	<b>306</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	<b>270</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.д.12	Введение в специальность	0/2ДЗ	306		306	270	36	0	136	170	0	0	0	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>03/4Д3/0Э</b>	<b>699</b>	<b>233</b>	<b>466</b>	<b>130</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>106</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>52</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/ДЗ	64	16	48	40	8								24	24
ОГСЭ.02	История	ДЗ/0/0/0/0/0	64	16	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/0/ДЗ	178	16	162	10	152				34	30	20	40	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/0/ДЗ	324	162	162	2	160				34	30	20	40	24	14
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	0/ДЗ/0/0/0/0	69	23	46	38	8					46				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>03/3Д3/0Э</b>	<b>383</b>	<b>128</b>	<b>255</b>	<b>157</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ/0/0/0/0/0	153	51	102	60	42				102					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	32								32		



<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	03/2Д3/1Э	417	139	386	118	254	14	0	0	0	0	0	110	98	178
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0	417	139	278	118	146	14						110	98	70
УП.04.	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ			36		36									36
ПП.04.	Производственная практика				72		72									72
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	03/2Д3/1Э	414	138	384	106	278	0	0	0	0	40	40	54	68	182
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0	414	138	276	106	170				40	40	54	68	74	
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ			36		36									36
ПП.05.	Производственная практика				72		72									72
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	03/1Д3/1Э	150	50	136	52	84	0	0	0	0	0	0	0	136	0
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0	150	50	100	52	48								100	
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0														
ПП.06.	Производственная практика				36		36								36	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>	03/4Д3/1Э	330	110	760	100	660	0	0	0	136	368	256	0	0	0
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	0/0/0/0/0	102	34	68	34	34				68					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		228	76	152	66	86				68	44	40			
УП.07.01	Выполнение работ по профессии повар	0/ДЗ/0/0/0/0			180		180					180				
УП.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер				144		144					144				
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар	0/0/ДЗ/0/0/0			108		108						108			
ПП.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	0/0/ДЗ/0/0/0			108		108						108			
	<b>Всего</b>	03/39Д3/13Э	5798	1478	5328	2646	2668	14	612	792	612	846	576	846	576	468
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>															4
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															6
Консультации из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год					<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК		612	792	612	522	360	738	432	252	
						учебной практики		0	0	0	324	0	36	36	72	
<b>Государственная итоговая аттестация</b>						производ.практики /		0	0	0	0	216	72	108	144	

<b>1. Программа базовой подготовки</b>		преддип.практика								4 /144
1.1. Дипломный проект (работа)		экзаменов	0	3	0	2	2	2	2	2
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед)		дифференцированны х зачетов	0	9	4	6	2	8	3	7
		зачетов								