

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
ОО.00	Общеобразовательный цикл	03/9Д3/3Э	1424	20	1404	1328	76	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУП.00	Обязательные учебные предметы		1118	20	1098	1058	40	0	476	622	0	0	0	0	0	0
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						
ОУП.д	Дополнительные учебные предметы	0/2ДЗ	306	0	306	270	36	0	136	170	0	0	0	0	0	0
ОУП.д.12	Введение в специальность	0/2ДЗ	306		306	270	36	0	136	170	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	03/4Д3/0Э	699	233	466	130	336	0	0	0	116	106	40	80	72	52
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				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03/3Д3/0Э	383	128	255	157	98	0	0	0	136	87	0	32	0	0
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		

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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									
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	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									
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	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
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	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			
	Всего	03/39Д3/13Э	5798	1478	5328	2646	2668	14	612	792	612	846	576	846	576	468
ПДП	Преддипломная практика															4
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6
Консультации из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год					ВСЕГО	дисциплин и МДК		612	792	612	522	360	738	432	252	
						учебной практики		0	0	0	324	0	36	36	72	
						производ.практики /		0	0	0	0	216	72	108	144	
Государственная итоговая аттестация																

1. Программа базовой подготовки		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								