

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 6bfb4669320459c27639881eb3b9834e0998e267
Владелец Харламов Владимир Максимович
Действителен с 25.10.2021 по 25.01.2023

Утверждаю:

Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»

_____ В.М. Харламов

_____ 31 августа _____ 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)								
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам и МДК		Курсовые работы	Практики	промежуточная аттестация		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
							Теоретическое обучение	практические занятия			Консультация	Экзамены	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ	во взаимод УЗ
17 нед	22 нед	17 нед	16, 5 нед	9 нед	16, 5 нед	12 нед	8 нед														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОО.00	Общеобразовательный цикл	10ДЗ	3Э	1428	0	1428	1075	329	0	0	0	24	612	792	0	0	0	0	0	0	
ОУП.00	Обязательные учебные предметы (базовые)			671		671	433	230	0	0		8	289	374	0	0	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык	-	-Э	47		47	39					8	17	22							
ОУП.02	Литература	-ДЗ		117		117	117						51	66							
ОУП.03	Иностранный язык	-ДЗ		117		117	2	115					51	66							
ОУП.04	История	-ДЗ		78		78	78						34	44							
ОУП.05	Физическая культура	-ДЗ		117		117	2	115					51	66							
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ		39		39	39						17	22							
ОУП.07	Астрономия	-ДЗ		39		39	39						17	22							
	Индивидуальный проект				20	0	0														
ОУП.08	Родной язык	-ДЗ		39		39	39						17	22							
ОУП.09	Обществознание	-ДЗ		78		78	78						34	44							
ОУП.ПР.00	Обязательные учебные предметы (профильные)			445	0	445	397	32	0	0	0	16	187	242	0	0	0	0	0	0	
ОУП.10	Математика		-Э	242		242	234					8	102	132							
ОУП.11	Экономика		-Э	125		125	117					8	51	66							
ОУП.12	География	-ДЗ		78		78	46	32					34	44							

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,-,-		60	2	58	58								60					
ОП.08	Охрана труда	ДЗ,-,-		48	2	46	46								48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,-,-		68	4	64	64										68			
ОП.10	Физиология питания	ДЗ,-,-		32		32	32							32						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ,-,-		36	2	34	34										36			
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ,-,-		36	2	34	34										36			
П.00	Профессиональный цикл	15ДЗ	9Э	2670	46	2624	1424	0	48	1080	0	72	0	0	230	536	504	608	428	244
ПМ.00	Профессиональные модули	15ДЗ	9Э	2670	46	2624	1424	0	48	1080	0	72	0	0	230	536	504	608	428	244
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2ДЗ	1Э	294	8	286	206	0	0	72		8	0	0	118	168	0	0	0	0
МДК 01.01	Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эм,-,-	Эм,-,-	222	8	214	206					8			118	96				
УП.01	Учебная практика	ДЗ,-,-		36		36				36					36					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ,-,-		36		36				36					36					
	Демонстрационный экзамен																			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2ДЗ	2Э	362	8	354	266	0	0	72		16	0	0	112	114	120	0	0	0
МДК. 02.01	Технология приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Эм,-,-	Эм,-,-	290	8	282	266					16			112	114	48			
УП.02	Учебная практика	ДЗ,-,-		36		36				36										
																	36			

