

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ АО «АТТ»  
Е.Г. Лаптева  
30.06.2022 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Астраханской области «Астраханский технологический техникум»  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:  
Повар, кондитер  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 год и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Объем образовательной программы (час.)															
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
			Обучение по дисциплинам, МДК (час.)				Практика, час.				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
			Всего	в т. ч.							сем. 17 нед	сем. 24 нед	сем. 17 нед	сем. 24 Нед 19+5	сем. 17 нед	сем. 24 нед 17+7	сем. 17 нед	сем. 22 нед
Теоретические занятия	Лаб. и практические занятия	Самостоятельная работа		Консультации	Учебная	Производственная												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный цикл	ДЗ-8/Э-4	2198	1022	1014	72	38	0	0	52	612	792	370	360	34	30	0	0
ОУП	Обязательная часть Общие учебные предметы	ДЗ-6/Э-2	1381	571	700	52	22	0	0	36	359	496	226	236	34	30	0	0
ОУП.01	Русский язык	Э	82	48	22	2	4	0	0	6	34	48	0	0	0	0	0	0
ОУП.02	Литература	ДЗ	212	118	82	4	6	0	0	2	34	52	68	58	0	0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык	ДЗ	192	0	186	2	2	0	0	2	68	92	32	0	0	0	0	0
ОУП.04	Математика (У)	Э	306	191	97	8	4	0	0	6	70	94	52	90	0	0	0	0
ОУП.05	История	ДЗ	172	156	8	4	2	0	0	2	68	64	40	0	0	0	0	0
ОУП.06	Физическая культура	ДЗ	269	2	265	0	0	0	0	2	51	72	34	48	34	30	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72	36	30	2	2	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	36	20	10	2	2	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0
*	Индивидуальный проект (не является учебным предметом)		40	0	0	28	0	0	0	12	0	0	0	40	0	0	0	0
УПВ	Учебные предметы по выбору	ДЗ-1/Э-2	624	366	220	14	10	0	0	14	170	222	108	124	0	0	0	0
УПВ.01	Родная литература	ДЗ	72	48	18	2	2	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0

УПВ.02	Информатика (У)	Э	244	100	130	4	4	0	0	6	68	64	56	56	0	0	0	0
УПВ.03	Химия (У)	Э	308	218	72	8	4	0	0	6	68	120	52	68	0	0	0	0
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>ДЗ-1</b>	<b>193</b>	<b>85</b>	<b>94</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>83</b>	<b>74</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ДУП.01	Технология:	ДЗ	193	85	94	6	6	0	0	2	83	74	36	0	0	0	0	
ДУП.01.01	Введение в специальность		83	39	40	2	2	0	0	-	83	0	0	0	0	0	0	
ДУП.01.02	Основы финансовой грамотности		74	30	38	4	2	0	0	-	0	74	0	0	0	0	0	
ДУП.01.03	Основы проектной деятельности		36	16	16	0	2	0	0	2	0	0	36	0	0	0	0	
<b>ОПЦ.00</b>	<b>Обще профессиональный цикл</b>	<b>ДЗ-9</b>	<b>326</b>	<b>128</b>	<b>150</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>26</b>
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	18	12	2	2	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	18	12	2	2	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	22	8	2	2	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	20	10	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	36	
ОПД.05	Основы калькуляции	ДЗ	32	14	12	2	2	0	0	2	0	0	0	0	32	0	0	
ОПД.06	Охрана труда	ДЗ	34	16	12	2	2	0	0	2	0	0	0	0	34	0	0	
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	32	0	2	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	20	14	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	14	26
ОПД.09	Физическая культура	ДЗ	40	0	38	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	20	20	0
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3308</b>	<b>544</b>	<b>1196</b>	<b>86</b>	<b>22</b>	<b>726</b>	<b>654</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>504</b>	<b>440</b>	<b>814</b>	<b>542</b>	<b>766</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>ДЗ-15/Э-5/3-5</b>	<b>3308</b>	<b>544</b>	<b>1196</b>	<b>86</b>	<b>22</b>	<b>726</b>	<b>654</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>504</b>	<b>440</b>	<b>814</b>	<b>542</b>	<b>766</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	Э	639	112	248	18	5	174	66	16	0	0	98	214	123	204	0	0

	<b>ассортимента</b>																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	164	42	110	8	2	0	0	2	0	0	30	52	34	48	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	223	70	138	10	3	0	0	2	0	0	32	54	53	84	0	0
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>971</b>	<b>112</b>	<b>290</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>246</b>	<b>282</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>290</b>	<b>179</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	164	42	110	8	2	0	0	2	0	0	30	52	34	48	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	267	70	180	12	3	0	0	2	0	0	42	58	73	94	0	0
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>282</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>390</b>	<b>80</b>	<b>142</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления,	ДЗ	82	30	42	6	2	0	0	2	0	0	0	0	34	48	0	0

	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	164	50	100	10	2	0	0	2	0	0	0	0	68	96	0	0
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>72</b>	0	0	0	0	66	0	<b>6</b>	0	0	0	0	<b>36</b>	<b>36</b>	0	0
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>72</b>	0	0	0	0	0	66	<b>6</b>	0	0	0	0	0	<b>72</b>	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>396</b>	<b>84</b>	<b>146</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>102</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>214</b>	<b>182</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	78	30	38	6	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	34	44
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	174	54	108	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	108	66
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>108</b>	0	0	0	0	102	0	<b>6</b>	0	0	0	0	0	0	<b>72</b>	<b>36</b>
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>36</b>	0	0	0	0	0	30	<b>6</b>	0	0	0	0	0	0	0	<b>36</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>912</b>	<b>156</b>	<b>370</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>138</b>	<b>210</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>584</b>

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	179	58	110	6	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	103	76
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	373	98	260	12	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	153	220
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>	0	0	0	0	138	0	<b>6</b>	0	0	0	0	0	0	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>З</b>	<b>216</b>	0	0	0	0	0	210	<b>6</b>	0	0	0	0	0	0	0	<b>216</b>
<b>Г(И)А.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>ДЗ-32/Э-9/З-5</b>	<b>72</b>															
<b>Всего</b>			<b>5904</b>	1694	2360	172	76	726	654	<b>150</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>
											<b>612</b>	<b>864</b>	<b>504</b>	<b>576</b>	<b>468</b>	<b>468</b>	<b>468</b>	<b>432</b>
											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>108</b>
											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>252</b>
											0	1	0	3	0	3	0	2
											0	5	1	1	4	10	2	7
											0	0	0	0	0	3	0	2