

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ АО «АТТ»  
Е.Г. Лаптева  
30.06.2020 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	сем. 17 нед	сем. 24 нед	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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>ДЗ-10/Э-3</b>	<b>2198</b>	<b>1000</b>	<b>1040</b>	<b>65</b>	<b>41</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>370</b>	<b>360</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД</b>	<b>Обязательная часть</b>	<b>ДЗ-7/Э-2</b>	<b>1417</b>	<b>616</b>	<b>688</b>	<b>51</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>359</b>	<b>496</b>	<b>262</b>	<b>236</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	82	54	14	2	6	0	0	6	34	48	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	ДЗ	212	158	42	2	8	0	0	2	34	52	68	58	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	228	2	218	4	2	0	0	2	68	92	68	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика (У)	Э	306	192	100	4	4	0	0	6	70	94	52	90	0	0	0	0
ОУД.05	История	ДЗ	172	150	14	4	2	0	0	2	68	64	40	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ	269	4	258	5	0	0	0	2	51	72	34	48	34	30	0	0
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	72	38	28	2	2	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36	18	14	2	0	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0
*	Индивидуальный проект	ДЗ	40	0	0	26	2	0	0	12	0	0	0	40	0	0	0	0
<b>ОДВ</b>	<b>По выбору</b>	<b>ДЗ-2/Э-1</b>	<b>624</b>	<b>320</b>	<b>266</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>170</b>	<b>222</b>	<b>108</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДВ.01	Информатика (У)	Э	244	54	180	4	4	0	0	2	68	64	56	56	0	0	0	0
ОДВ.02	Естествознание	ДЗ	308	222	68	6	6	0	0	6	68	120	52	68	0	0	0	0
ОДВ.03	Родная литература	ДЗ	72	44	18	2	2	0	0	6	34	38	0	0	0	0	0	0
<b>УД</b>	<b>Дополнительные</b>	<b>ДЗ-1</b>	<b>157</b>	<b>64</b>	<b>86</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>83</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УД.01	Технология/Психология	ДЗ	157	64	86	2	3	0	0	2	83	74	0	0	0	0	0	0
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ДЗ-9</b>	<b>346</b>	<b>120</b>	<b>176</b>	<b>16</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>102</b>	<b>56</b>	<b>70</b>	<b>46</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	0
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	18	12	2	2	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	18	12	2	2	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	18	12	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ОПД.05	Основы калькуляции	ДЗ	32	12	12	4	2	0	0	2	0	0	0	0	32	0	0	0
ОПД.06	Охрана труда	ДЗ	34	16	12	2	2	0	0	2	0	0	0	0	34	0	0	0
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	2	30	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	18	16	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	14	26
ОПД.09	Физическая культура	ДЗ	60	0	58	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	20	20	20
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3-5/ДЗ-15/Э-6</b>	<b>3288</b>	<b>606</b>	<b>1188</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>654</b>	<b>654</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>504</b>	<b>476</b>	<b>778</b>	<b>542</b>	<b>746</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>3-5/ДЗ-15/Э-6</b>	<b>3288</b>	<b>606</b>	<b>1188</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>654</b>	<b>654</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>504</b>	<b>476</b>	<b>778</b>	<b>542</b>	<b>746</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>639</b>	<b>110</b>	<b>252</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>174</b>	<b>66</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>214</b>	<b>135</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	164	42	110	6	4	0	0	2	0	0	30	52	34	48	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	223	68	142	7	4	0	0	2	0	0	32	54	65	72	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	180	0	0	0	0	174	0	6	0	0	36	72	36	36	0	0
ПП.01	Производственная практика	З	72	0	0	0	0	0	66	6	0	0	0	36	0	36	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,</b>	<b>Э</b>	<b>949</b>	<b>164</b>	<b>256</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>210</b>	<b>282</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>290</b>	<b>191</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<b>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	164	44	108	6	4	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	281	120	148	7	4	0	0	2	0	0	42	58	85	96	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216	0	0	0	0	210	0	6	0	0	72	36	72	36	0	0
ПП.02	Производственная практика	З	288	0	0	0	0	0	282	6	0	0	0	144	0	144	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Э	<b>412</b>	<b>96</b>	<b>148</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	94	36	46	6	4	0	0	2	0	0	0	0	34	60	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	174	60	102	6	4	0	0	2	0	0	0	0	80	94	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	0	0	66	0	6	0	0	0	0	36	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	З	72	0	0	0	0	0	66	6	0	0	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	Э	<b>384</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>66</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>384</b>	<b>0</b>

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	98	26	60	6	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	98	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	178	58	108	6	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	178	0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	0	0	0	0	66	0	6	0	0	0	0	0	0	72	0	
ПП.04	Производственная практика	З	36	0	0	0	0	0	30	6	0	0	0	0	0	0	36	0	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>904</b>	<b>152</b>	<b>364</b>	<b>16</b>	<b>8</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>158</b>	<b>746</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	180	62	104	8	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	60	120	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	364	90	260	8	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	98	266	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144	0	0	0	0	138	0	6	0	0	0	0	0	0	0	144	
ПП.05	Производственная практика	З	216	0	0	0	0	0	210	6	0	0	0	0	0	0	0	216	
<b>Г(И)А.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>ДЭ</b>	<b>72</b>													<b>2 нед.</b>			
<b>Всего</b>			<b>3-5/ДЗ-34/Э-9</b>	<b>5904</b>	<b>1726</b>	<b>2404</b>	<b>147</b>	<b>97</b>	<b>654</b>	<b>654</b>	<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>504</b>	<b>504</b>	<b>432</b>	
											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	
											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>36</b>	<b>216</b>	
											<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
											<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	