

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Адаптированные основные программы профессионального обучения Отделение Общественного питания

**РАССМОТРЕНО**

на заседании  
педагогического совета  
ГБПОУ АО «АТТ»  
Протокол № 3  
от 01.03.2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ АО «АТТ»  
\_\_\_\_\_/Лаптева Е.Г.  
01.03.2023 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»**

**Основная программа профессионального обучения  
для лиц с умственной отсталостью  
(нарушениями интеллектуального развития)  
16472 «Помощник пекаря»**

Наименование квалификации: Помощник пекаря  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения программы – 9 месяцев

Астрахань 2023 г.

Индекс	Дисциплины	Формы аттестац ии	Учебная нагрузка		
			Всего	17 нед.	19 нед.
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз	34	34	0
ОПД.02	Основы предпринимательской деятельности	З	18	0	18
ОПД.03	Охрана труда	Дз	34	34	0
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>				
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	З	18	0	18
АД.02	Основы деловой культуры	З	18	0	18
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
УД.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Дз	72	34	38
УД.02	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Дз	72	34	38
УД.03	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дз	76	46	30
УД.04	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Дз	18	0	18
УП	Учебная практика	Дз	360	180	180
ПП	Производственная практика	З	504	216	288
<b>АФК</b>	<b>Адаптированная физическая культура</b>	<b>З</b>	<b>72</b>	<b>34</b>	<b>38</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>1296</b>	<b>612</b>	<b>684</b>
				<b>10</b>	
				<b>8</b>	