

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ГАУ КО ПОО КСТ  
 А.С. Алукриева  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**Учебный план 11176 «Бармен» Колледж-класс  
 Теория на Ленинском пр-те, практика на Литовском  
 1 год  
 Группа: Бкк24-1 (суббота)**

Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
	Всего часов	В том числе		
		Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>Учебные предметы базового цикла</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	8	-	-
Основы культуры профессионального общения	10	6	4	
Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>Учебные предметы специального цикла</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	
Введение в профессию	6	6	-	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16	16	-	дз
Основы калькуляции и учета	16	8	8	-
<b>Учебные предметы профессионального цикла</b>	<b>138</b>	<b>22</b>	<b>116</b>	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	56	6	50	дз
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	82	16	66	дз
<b>Учебная практика</b>				
Учебная практика	<b>36</b>		<b>36</b>	дз
<b>Производственная практика</b>				
Производственная практика	<b>144</b>		<b>144</b>	
<b>Всего</b>	<b>380</b>			

**2 год**

**Группа: Бкк23-1 (суббота)  
 Группа: Бкк23-2 (на базе 59 школы)**

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология обслуживания в общественном питании)</b>	<b>66</b>			
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			
	<b>Всего</b>	<b>74</b>			