

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

### Учебный план 12901 «Кондитер» Колледж-класс

1 год

Группа: Ккк24-1 (суббота)

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>62</b>	<b>52</b>	<b>10</b>	
ОП.01	Введение в специальность	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18	-	дз
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	6	10	дз
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология приготовления мучных и кондитерских изделий)</b>	<b>138</b>	<b>14</b>	<b>124</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	8	48	дз
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции	82	6	76	дз
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				
УП.01	Учебная практика	<b>36</b>		<b>36</b>	дз
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				
ПП.02	Производственная практика	<b>144</b> (4 нед.)		<b>144</b>	дз
<b>Всего</b>		<b>380</b>			

2 год

Группа: Ккк23-1 (суббота)

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические (аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули* (Технология приготовления мучных и кондитерских изделий)</b>	<b>66</b>			
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			
<b>Всего</b>		<b>74</b>			