

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

**Учебный план 16675 «Повар»**  
**1 год**  
**Группа: Пкк24-1 (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>50</b>	<b>12</b>	
ОП.01	Введение в профессию	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	6	4	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	16	-	дз
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	8	8	-
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули*</b>	<b>138</b>	<b>14</b>	<b>124</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	56	8	48	дз
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента холодных и горячих блюд	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>		<b>144</b>	
<b>Всего</b>		<b>380</b>			

**2 год**

**Группа: Пкк23-1**

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*</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента холодных и горячих блюд	<b>66</b>			
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			
<b>Всего</b>		<b>74</b>			