

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации" □
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.01

43.01.01 Официант, бармен

направленность программы: Официант, бармен

Квалификация: официант, бармен

Форма обучения: очно-заочная

Срок получения образования по ОП: 1 г. 6 мес.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 731 от 21.08.2013

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.013	ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Виды деятельности

Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Леошко В.П./

Руководитель структурного подразделения
(филиала)

 / Асанова Н.А./

Директор колледжа

 / Попандопуло Д.С./

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания

 / Косенко О.В./

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзачет	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Конс	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							676	676	520		120	166	356	320	520	
ОП.Общепрофессиональный цикл							485	485	368		117	132	287	198	368	
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			2		60	60	60			<u>12</u>	34	26	60	
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1		83	83	68		15	<u>24</u>	47	36	68	
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			12		102	102	100		2	<u>30</u>	64	38	100	
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			3		50	50	50			<u>14</u>	26	24	50	
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2		102	102	32		70	<u>8</u>	64	38	32	
+	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			1		88	88	58		30	<u>44</u>	52	36	58	
П.Профессиональный учебный цикл							191	191	152		3	34	69	122	152	
ПМ.Профессиональные модули							191	191	152		3	34	69	122	152	
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2		1222		105	105	84		3	22	33	72	84	
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			12		87	87	84		3	<u>22</u>	33	54	84	
+	УП.01.01	Учебная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			2*		36	36	4		32	<u>4</u>		36	4	
+	ПП.01.01	Производственная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			2*		288	288			288		216	72		
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	2				18	18						18		
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3		333		86	86	68			12	36	50	68	
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			3		68	68	68			<u>12</u>	36	32	68	
+	УП.02.01	Учебная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			3*		36	36	4		32	<u>4</u>		36	4	
+	ПП.02.01	Производственная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			3*		324	324			324		252	72		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	3				18	18						18		
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36			36		36			
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация					36	36			36		36			

Курс 1																Курс 2								
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	Итого
259	66		144	92			49	281	92		100	48			71	136	68		50	26				
223	50		126	84			47	212	70		72	34			70	50	26		24	14				
								60	32		28	<u>12</u>												
83	34		34	<u>24</u>			15																	
52	16		34	<u>16</u>			2	50	22		28	<u>14</u>												
																50	26		24	<u>14</u>				
								102	16		16	<u>8</u>			70									
88			58	<u>44</u>			30																	
36	16		18	8			2	69	22		28	14			1	86	42		26	12				
36	16		18	8			2	69	22		28	14			1	86	42		26	12				
36	16		18	8			2	69	22		28	14			1									
36	16		18	<u>8</u>			2	51	22		28	<u>14</u>			1									
								36			4	<u>4</u>			32									
								288							288									
								18																
																86	42		26	12				
																68	42		26	<u>12</u>				
																36			4	<u>4</u>			32	
																324							324	
																18								
																36							36	
																36							36	

[illegible]