

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: очная
Срок получения образования по ОП: 10 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									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзачет	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1396	1396	618	264		354		742	36	190
ОП.Общепрофессиональный цикл							485	485	414	198		216		71		108
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			2		60	60	60	36		24				<u>12</u>
+	ОПЦ.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1*2*		83	83	80	40		40		3		<u>20</u>
+	ОПЦ.03	Товароведение пищевых продуктов			1*2*		102	102	102	50		52				<u>26</u>
+	ОПЦ.04	Правовые основы профессиональной деятельности			2		50	50	48	24		24		2		<u>12</u>
+	ОПЦ.05	Безопасность жизнедеятельности			2		102	102	72	48		24		30		<u>12</u>
+	ОПЦ.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		1	2		88	88	52			52		36		<u>26</u>
П.Профессиональный цикл							875	875	204	66		138		635	36	82
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1		111		429	429	114	42		72		297	18	<u>34</u>
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			1		87	87	84	42		42		3		<u>20</u>
+	УП.01.01	Учебная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			1*		36	36	30			30		6		<u>14</u>
+	ПП.01.01	Производственная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			1*		288	288						288		
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	1				18	18							18	
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	2		222		446	446	90	24		66		338	18	<u>48</u>
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			2		68	68	60	24		36		8		<u>18</u>
+	УП.02.01	Учебная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			2*		36	36	30			30		6		<u>30</u>
+	ПП.02.01	Производственная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			2*		324	324						324		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	2				18	18							18	
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36						36		
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация					36	36						36		

Объём ОП		Курс 1																	
		Семестр 1									Семестр 2								
Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ
860	536	572	82		156	76			316	18	824	182		198	114			426	18
287	198	143	40		84	42			19		342	158		132	66			52	
34	26										60	36		24	<u>12</u>				
47	36	45	14		28	<u>14</u>			3		38	26		12	<u>6</u>				
64	38	54	26		28	<u>14</u>					48	24		24	<u>12</u>				
26	24										50	24		24	<u>12</u>			2	
64	38										102	48		24	<u>12</u>			30	
52	36	44			28	<u>14</u>			16		44			24	<u>12</u>			20	
537	338	429	42		72	34			297	18	446	24		66	48			338	18
249	180	429	42		72	34			297	18									
33	54	87	42		42	<u>20</u>			3										
	36	36			30	<u>14</u>			6										
216	72	288							288										
	18	18								<i>18</i>									
288	158										446	24		66	48			338	18
36	32										68	24		36	<u>18</u>			8	
	36										36			30	<u>30</u>			6	
252	72										324							324	
	18										18								<i>18</i>
36											36							36	
36											36							36	