

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: 1 г. 10 мес.

Уровень образования при приеме на обучение: основное 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	Экза мен	Зачет	Дифзачет	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1556	1556	1440	664	130	642		80	36	
+	ОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	2222		12222 22222	11111 11111 11	1444	1444	1384	658	130	592		24	36	
+	ОО.01.01	Русский язык			2	1	72	72	70	36		34		2		
+	ОО.01.02	Литература			2	1	108	108	106	38		68		2		
+	ОО.01.03	История			2	1	136	136	134	114		20		2		
+	ОО.01.04	Физическая культура			12		72	72	70	4		66		2		
+	ОО.01.05	Основы безопасности и защиты Родины			2	1	68	68	66	24		42		2		
+	ОО.01.06	Физика			2	1	108	108	106	72	16	18		2		
+	ОО.01.07	Биология			2	1	72	72	70	36	8	26		2		
+	ОО.01.08	Обществознание			2	1	72	72	70	36		34		2		
+	ОО.01.09	География			2	1	72	72	70	36		34		2		
+	ОО.01.10	Химия	2			1	144	144	133	76	12	44		2	9	
+	ОО.01.11	Математика	2			1	232	232	221	148		72		2	9	
+	ОО.01.12	Иностранный язык	2			1	144	144	135			134			9	
+	ОО.01.13	Информатика	2			1	144	144	133	38	94			2	9	
+	ОО.02	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	4		12		16		
+	ОО.02.01	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	4		12		16		
+	ФК.01	Физическая культура			34		80	80	40	2		38		40		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1396	1396	618	264		354		742	36	814
ОП.Общепрофессиональный цикл							485	485	414	198		216		71		108
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			4		60	60	60	36		24				<u>12</u>
+	ОПЦ.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			3*4*		83	83	80	40		40		3		<u>20</u>
+	ОПЦ.03	Товароведение пищевых продуктов			3*4*		102	102	102	50		52				<u>26</u>
+	ОПЦ.04	Правовые основы профессиональной деятельности			4		50	50	48	24		24		2		<u>12</u>
+	ОПЦ.05	Безопасность жизнедеятельности			4		102	102	72	48		24		30		<u>12</u>
+	ОПЦ.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	4		88	88	52			52		36		<u>26</u>
П.Профессиональный цикл							875	875	204	66		138		635	36	706
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	3		333		429	429	114	42		72		297	18	<u>328</u>
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			3		87	87	84	42		42		3		<u>20</u>

+	УП.01.01	Учебная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			3*		36	36	30			30		6		<u>20</u>
+	ПП.01.01	Производственная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			3*		288	288						288		<u>288</u>
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3				18	18							18	
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	4		444		446	446	90	24		66		338	18	<u>378</u>
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			4		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			4*		36	36	30			30		6		<u>36</u>
+	ПП.02.01	Производственная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			4*		324	324						324		<u>324</u>
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4				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	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс
97.43 %	2.57%	612	276	70	260			6		864	386	60	344		4	34	36	40	2		14			
1444		596	272	70	254					848	386	60	338		4	24	36							
72		32	16		16					40	20		18			2								
108		48	16		32					60	22		36			2								
136		58	48		10					78	66		10			2								
72		32	2		30					40	2		36			2								
68		32	12		20					36	12		22			2								
108		36	26	4	6					72	46	12	12			2								
72		32	16	6	10					40	20	2	16			2								
72		32	16		16					40	20		18			2								
72		32	16		16					40	20		18			2								
144		48	32	4	12					96	44	8	32		1	2	9							
232		72	56		16					160	92		56		1	2	9							
144		70			70					74			64		1		9							
144		72	16	56						72	22	38			1	2	9							
32		16	4		6			6		16			6			10								
32		16	4		6			6		16			6			10								
40	40																	40	2		14			
860	536																	572	82		156	76		
287	198																	143	40		84	42		
34	26																							
47	36																	45	14		28	14		
64	38																	54	26		28	14		
26	24																							
64	38																							
52	36																	44			28	14		
537	338																	429	42		72	34		
249	180																	429	42		72	34		
33	54																	87	42		42	20		

[illegible]

[illegible]

