

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И СЕРВИСА»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГ АПОУ «Техникум индустрии  
гостеприимства и сервиса»

И.В.Берилло

приказ №

от « 30 » августа

2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Квалификация: Официант. Бармен.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования при реализации  
программы среднего общего образования – социально-экономический  
Начало подготовки 01.09.2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Н.А.Войнова

« 30 » августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Н.А.Герасименко

« 30 » августа 2023 г.

**II.СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)**  
**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**  
**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная и производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	35	6	0	X	11	52
2 курс	25	13	3	X	11	52
3 курс	17	20	2	2	11	52
<b>ВСЕГО</b>	<b>77</b>	<b>39</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>156</b>

**III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**  
**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Образовательная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по семестрам (час. в семестр)																							
								объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем		практическая подготовка	1 курс					2 курс							3 курс											
										всего занятий	теоретического обучения		в т.ч. лаб и практ. занятий	1 сем		2 сем			Итого за 1 курс	3 сем			4 сем				Итого за 2 курс	5 сем			6 сем				Итого за 3 курс	
														17 нед.	СР	18 нед.	6 нед.	СР		13 нед.	3 нед.	1 нед.	СР	12 нед.	10 нед.	2 нед.		СР	16 нед.	0 нед.	1 нед.	СР	1 нед.	20 нед.		1 нед.
3	4	5	6	7	8	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42		
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>18КР/22ДЗ/5Э</b>						<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>457</b>	<b>0</b>	<b>486</b>	<b>528</b>		<b>1014</b>	<b>434</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>372</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>806</b>	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>232</b>		
ОУД.01.01	Русский язык	КР	ДЗ	Э			171	57	114			34	17	38		19	72	42			21	0			42									0		
ОУД.01.02	Литература	КР	КР	КР	ДЗ		257	86	171			51	25	41		21	92	43			22	36			18	79								0		
ОУД.02	Иностранный язык	КР	КР	КР	ДЗ		257	86	171	171		44	24	48		25	92	55			25	24			12	79								0		
ОУД.03	Математика	КР	КР	ДЗ	Э		428	143	285			85	42	87		44	172	64			32	49			25	113								0		
ОУД.04	История	КР	ДЗ				257	86	171			83	42	88		44	171								0									0		
ОУД.05А	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ		270	90	180			51	30	54		26	105	39			20	36			14	75								0		
ОУД.06.	Основы безопасности жизнедеятельности		КР	ДЗ			108	36	72					46		23	46	26			13				26									0		
ОУД.07А	Информатика	КР	ДЗ	Э			162	54	108	66		40	20	28		14	68	40			20				40									0		
ОУД.11	Обществознание				КР	ДЗ	144	48	96								0				38				21	38			27					58		
ОУД.12	Экономика				ДЗ	ДЗ	179	60	119	20							0				53				31	53	66		29					66		
ОУД.13	Право		КР	ДЗ	Э		200	67	133	72				28		14	28	52			26	53			27	105									0	
ОУД.14	Естествознание	КР	КР	КР	ДЗ		270	90	180	34		44	24	52		26	96	37			19	47			21	84									0	
ОУД.18	Астрономия				ДЗ		54	18	36								0	36			18	0				36									0	
ОУД.19	Родная литература					ДЗ	54	18	36								0				36				18	36									0	
УД.01	Основы проектной деятельности	КР	ДЗ				54	18	36			18	8	18		10	36								0										0	
УД.02	Проектирование профессиональной карьеры					ДЗ	54	18	36	18							0								0	36			18						36	
УД.03	Основы этики и эстетики	ДЗ					54	18	36			36	18	0			36								0										0	
УД.04	Деловой английский язык					ДЗ	Э	108	36	72	72						0								0	36			18	36					18	72
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>6ДЗ/1Э/</b>						<b>396</b>	<b>126</b>	<b>270</b>	<b>134</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	<b>80</b>		<b>160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>110</b>		
ОП.01	Основы культуры профессионального общения		ДЗ				70	22	48	30	4			48		22	48								0										0	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ					58	18	40	22	6	40	18				40								0										0	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ					58	18	40	22	22	40	18				40								0										0	
ОП.04А	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ	56	18	38	14							0								0	38			18						38	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ	46	14	32	12							0								0	32			14						32	
ОП.06В	Торговые вычисления		ДЗ				48	16	32	12				32		16	32								0										0	
ОП.07В	Охрана труда					Э	60	20	40	22							0								0	40			20						40	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>							<b>2088</b>	<b>194</b>	<b>410</b>	<b>236</b>	<b>1584</b>																								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>3КР/5ДЗ/2З/2ЭМ</b>						<b>2088</b>	<b>194</b>	<b>410</b>	<b>196</b>	<b>1584</b>																								
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций</b>	<b>3КР/2ДЗ/1Э/1ЭМ</b>						<b>954</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>78</b>	<b>754</b>	<b>46</b>	<b>40</b>	<b>216</b>		<b>302</b>	<b>34</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>562</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	КР	КР	КР	Э		270	90	180	78	70	46	23	40		20	86	34			18	60			29	94								0		
УП.01	Учебная практика		ДЗ				216				216			216			216								0										0	
ПП.01	Производственная практика		ДЗ				468				468						0			108			360		468										0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и</b>	<b>3ДЗ/1Э/1ЭМ</b>						<b>1054</b>	<b>104</b>	<b>230</b>	<b>118</b>	<b>830</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>230</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>0</b>		<b>950</b>		
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах					Э	334	104	230	118	110						0								0	230			104						230	





## VI Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
<b>Кабинеты:</b>
социально-экономических дисциплин
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
иностранного языка
информационных технологий
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>
учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
<b>Учебный кулинарный цех</b>
<b>Учебный кондитерский цех</b>
<b>Спортивный комплекс:</b>
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (место для стрельбы)
<b>Залы:</b>
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал