

Министерство образования и науки  
Луганской Народной Республики  
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования луганской Народной Республики  
"Луганский колледж информационных технологий и  
предпринимательства"

Одобрено  
Педагогическим советом  
Протокол №15 от 15 мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор М.П. Сорока  
13.06.2023



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования**

43.01.01 Официант, бармен  
код наименование профессии

основное общее образование  
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: официант, бармен, буфетчик  
форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 10м год начала подготовки по УП 2023  
профиль получаемого образования (на базе основного общего) социально-экономический  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС СПО от 02.08.2013 № 731

Виды деятельности
Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по семестрам		
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудитория				1 курс		кол-во часов за 1 курс
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	Консультации	Экзамены	Семестры		
									1	2	
									Недели		
17	23										
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>411</b>	<b>137</b>	<b>274</b>				<b>183</b>	<b>91</b>	<b>274</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ДЗ	72	24	48	13			48		48
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	108	36	72	10			51	21	72
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ	108	36	72	46			34	38	72
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	75	25	50	8			50		50
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	9				32	32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>										
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1293</b>	<b>203</b>	<b>1090</b>				<b>384</b>	<b>706</b>	<b>1090</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	<b>ЭК</b>	<b>630</b>	<b>102</b>	<b>528</b>	<b>56</b>			<b>384</b>	<b>144</b>	<b>528</b>
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	Э	306	102	204		6	6	204		204
УП.01	Учебная практика	ДЗ			180				180		180
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			144					144	144
	<b>Экзамен квалификационный</b>				<b>6</b>						
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	<b>ЭК</b>	<b>663</b>	<b>101</b>	<b>562</b>				<b>0</b>	<b>562</b>	<b>562</b>
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Э	303	101	202	33	6	6		202	202
УП.02	Учебная практика	ДЗ			144					144	144
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			216					216	216
	<b>Экзамен квалификационный</b>				<b>6</b>						
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>ДЗ</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>36</b>			<b>40</b>		<b>40</b>
	<b>Итого:</b>		<b>1764</b>	<b>360</b>	<b>1404</b>				<b>607</b>	<b>797</b>	<b>1404</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>						<b>36</b>				
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>36</b>					<b>1 нед</b>	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>				<b>1440</b>						<b>1440</b>
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год  Государственная итоговая аттестация: защита выпускной письменной экзаменационной работы и выполнение квалификационной пробной работы								<b>1 курс</b>		
		Дисциплин и МДК						427	293	720	
		Учебная практика						180	144	324	
		Производственная практика						0	360	360	
		Из них:									
		экзаменов						2	2	2	
		дифф. зачетов						1	2	3	
		зачетов								0	
	ГИА							36	36		

**КОМПЛЕКСНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ:**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства
				[3]	МДК.01.03 Соблюдение норм этики делового общения
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика Осуществление расчетов с клиентами
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

**ПРАКТИКА:**

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Форма аттестации
УП	Учебная практика				
УП.01.01	Учебная практика Осуществление расчетов с клиентами (ПМ.01)	4	2	72	ДифЗач
УП.03.01	Учебная практика Выполнение работ по должности служащего 20001 Агент (ПМ.03)	5	2	72	ДифЗач
УП.02.01	Учебная практика Предоставление туроператорских и турагентских услуг (ПМ.02)	6	3	108	ДифЗач
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)				
ПП.01.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства (ПМ.01)	4	2	72	ДифЗач
ПП.03.01	Производственная практика Выполнение работ по должности служащего 20001 Агент (ПМ.03)	5	2	72	ДифЗач
ПП.02.01	Производственная практика Предоставление туроператорских и турагентских услуг (ПМ.02)	6	2	72	ДифЗач
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	6	4	144	ДифЗач
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>17</b>	<b>612</b>	