

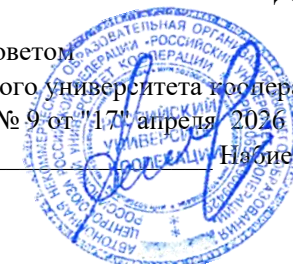
Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации" □

Владимирский филиал автономной некоммерческой образовательной организации □
высшего образования Центросоюза Российской Федерации □
"Российский университет кооперации"

УТВЕРЖДЕН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от "17" апреля 2026 г.
Ректор _____ Набиева А.Р.



программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация: Официант, бармен
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 10 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 731 от 02.08.2013

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе	 / Леошко В.П./
Заместитель директора Владимирского филиала	 / Бутина К.А./
Начальник учебно-методического управления	 / Буханова А.К./

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов										Объём ОП		Семестр 1						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Дифза чет	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1396	1396	618	264		354		742	36	190	860	536	572	82		156	76		
ОП.Общепрофессиональный цикл							485	485	414	198		216		71		108	287	198	143	40		84	42		
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			2		60	60	60	36		24				<u>12</u>	34	26							
+	ОПЦ.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1*2*		83	83	80	40		40		3		<u>20</u>	47	36	45	14		28	<u>14</u>		
+	ОПЦ.03	Товароведение пищевых продуктов			1*2*		102	102	102	50		52				<u>26</u>	64	38	54	26		28	<u>14</u>		
+	ОПЦ.04	Правовые основы профессиональной деятельности			2		50	50	48	24		24		2		<u>12</u>	26	24							
+	ОПЦ.05	Безопасность жизнедеятельности			2		102	102	72	48		24		30		<u>12</u>	64	38							
+	ОПЦ.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		1	2		88	88	52			52		36		<u>26</u>	52	36	44			28	<u>14</u>		
П.Профессиональный цикл							875	875	204	66		138		635	36	82	537	338	429	42		72	34		
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1		111		429	429	114	42		72		297	18	34	249	180	429	42		72	34		
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			1		87	87	84	42		42		3		20	33	54	87	42		42	20		
+	УП.01.01	Учебная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			1*		36	36	30			30		6		14		36	36			30	14		
+	ПП.01.01	Производственная практика Обслуживание потребителей организаций общественного питания			1*		288	288						288			216	72	288						
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	1				18	18							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	48	288	158							
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			2		68	68	60	24		36		8		18	36	32							
+	УП.02.01	Учебная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			2*		36	36	30			30		6		30		36							
+	ПП.02.01	Производственная практика Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			2*		324	324						324			252	72							
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	2				18	18							18			18							
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36						36			36								
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация					36	36						36			36								

Курс 1											
			Семестр 2								
Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ
	316	18	824	182		198	114			426	18
	19		342	158		132	66			52	
			60	36		24	<u>12</u>				
	3		38	26		12	<u>6</u>				
			48	24		24	<u>12</u>				
			50	24		24	<u>12</u>			2	
			102	48		24	<u>12</u>			30	
	16		44			24	<u>12</u>			20	
	297	18	446	24		66	48			338	18
	297	18									
	3										
	6										
	288										
		<i>18</i>									
			446	24		66	<u>48</u>			338	18
			68	24		36	<u>18</u>			8	
			36			30	<u>30</u>			6	
			324							324	
			18								<i>18</i>
			36							36	
			36							36	