

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор ГБПОУ РК "РКИГ"

Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
"Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант Бармен Буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКР

1г 10м

год начала подготовки по УП

2026

Направленность

-

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение максимальной учебной нагрузки обучающегося				Распределение аудиторной нагрузки во взаимодействии с преподавателем			
					Зачеты	Экзамены	Другая	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Курсовой проект	Консультации	Промежуточная аттестация	1к		2к		1к
		Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	1с 17 нед.								2с 24 нед.	1с 17 нед.					2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.
		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	22	23	24	25			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	22	23	24	25
ОД	Среднее общее образование	8	6		1476	774	60	1416	576	774	0	0	12	54	402	508	320	246	388	490	314	224
ОД.01	Русский язык		2		72	34		72	30	34			2	6	34	38			34	38		
ОД.02	Литература	2			108	92	6	102	8	92				2	34	74			34	68		
ОД.03	Математика	2	3		216	36	12	204	158	36			2	8	76	78	62		70	78	56	
ОД.04	Иностранный язык		4		144	126	10	134		126			2	6			58	86			58	76
ОД.05	Информатика		2		144	98	10	134	28	98			2	6	68	76			64	70		
ОД.06	Физика	4			108	56	6	102	44	56				2			50	58			50	52
ОД.07	Химия	2			72	38		72	32	38				2	34	38			34	38		
ОД.08	Биология		4		108	48	6	102	46	48			2	6			44	64			44	58
ОД.09	История		2		144	6	10	134	120	6			2	6	54	90			50	84		
ОД.10	Обществознание	2			72	36		72	34	36				2	34	38			34	38		
ОД.11	География	4			72	34		72	36	34				2			34	38			34	38
ОД.12	Физическая культура	1,2			72	66		72	4	66				2	34	38			34	38		
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	2			72	52		72	18	52				2	34	38			34	38		
ОД.14	Основы проектной деятельности	3			72	52		72	18	52				2			72				72	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	7	0		300	116	0	300	170	116	0	0	0	14	96	0	168	36	96	0	168	36
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	3			36	12		36	22	12				2			36				36	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	1			48	16		48	30	16				2	48				48			
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	1			48	16		48	30	16				2	48				48			
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	3			48	18		48	28	18				2			48				48	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	3			36	16		36	18	16				2			36				36	
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	3			48	20		48	26	20				2			48				48	
ОП.07	Техника поиска работы	4			36	18		36	16	18				2				36				36
ФК	Физическая культура	1			40	36	0	40	2	36	0	0	0	2	0	0	40	0	0	0	40	0
ФК.00	Физическая культура	3			40	36		40	2	36				2			40				40	
ПЦ	Профессиональный цикл	3	4	0	1100	910	20	1080	142	226	684	0	4	24	114	356	84	546	114	344	88	534
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации общественного питания	2	2		470	402	12	458	42	114	288	0	2	12	114	356	0	0	114	344	0	0
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании		2		176	114	12	164	42	114			2	6	78	98			78	86		
УП.01	Учебная практика по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	1,2			108	108		108							36	72			36	72		
ПП.01	Производственная практика по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	2			180	180		180								180				180		
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания		2		6	0		6						6		6				6		

ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1	2		630	508	8	622	100	112	396	0	2	12	0	0	84	546	0	0	88	534	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		4		228	112	8	220	100	112			2	6			84	144			88	132	
УП.02	Учебная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	4			108	108		108			108							108				108	
ПП.02	Производственная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок				288	288		288			288							288				288	
ЭК.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		4		6	0		6						6				6				6	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в виде демонстрационного экзамена				36	36		36										36				36	
ВСЕГО		18	10	0	2952	1872	80	2872	890	1152	684	0	16	94	612	864	612	864	598	834	610	830	
									Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик		62,2%		Всего	дисциплин и МДК, ПА	576	606	612	426	562	576	610	392	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год												УП		36	72	0	108						
Учебная практика - 216 часов (6 нед.); производственная практика - 468 часа (13 нед.); всего практики - 684 часов (19 нед.)												ПП		0	180	0	288						
Государственная (итоговая) аттестация:												Э		0	5	1	4						
В виде демонстрационного экзамена												ДЗ		3	6	5	4						
												курсовая											

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Военные сборы			Промежуточная аттестация			Практики						Проведение ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	31	15	16	0			2	1	1	3	1	2	5	0	5	0	11	52
II	27	16	11	0			2	1	1	3	0	3	8	0	8	1	2	43
Всего	58	31	27	0	0	0	4	2	2	6	1	5	13	0	13	1	13	95

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Дифф.зачет	Комплексный дифф.зачет	2	[4] УП.01 Учебная практика
				[4] ПП.01 Производственная практика
2	Дифф.зачет	Комплексный дифф.зачет	4	[6] УП.02 Учебная практика
				[6] УП.02 Производственная практика

Индекс. Содержание
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными

№	Наименование
Кабинеты:	
1	физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	культуры профессионального общения;
3	товароведения пищевых продуктов;
4	безопасности жизнедеятельности Защиты Родины;
5	организации обслуживания в общественном питании.
Лаборатории:	
1	технологии обслуживания в общественном питании.
Мастерские:	
1	бар;
2	банкетный зал.
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал ;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный).
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснительная записка

1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен» (с изменениями);

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минпросвещения РФ от 16.04.2026 № 274)
Учебный план разработан с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается с 1 сентября. Срок получения СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в очной форме обучения на базе основного общего В соответствии с пунктом 28 Приказа № 762 (в редакции от 16.04.2026 № 274) продолжительность 1 учебного (академического) часа составляет 45 минут.

Общий объём учебной нагрузки обучающегося, включая аудиторные занятия, практику, консультации и все виды аттестации, составляет 36 академических

3. Практическая подготовка

Общий объем практики составляет 19 недель. Учебная практика составляет 6 недель и распределяется следующим образом: в 1 семестре I курса – 1 неделя, во 2 семестре I курса – 2 недели, во 2 семестре II курса – 3 недели.

Производственная практика (по профилю специальности) составляет 13 недель и

Объём практической подготовки в целом по программе составляет 1 872 часа, что составляет 64 процента от общего объёма программы. В соответствии с новой редакцией Приказа № 762 (от 16.04.2026 № 274) доля практической подготовки должна составлять не менее 70 процентов. Сложившийся объем (64 процента) обусловлен спецификой профессии и сохраняет высокое качество

Учебная практика проводится рассредоточено – путём чередования дней (недель) учебной практики с теоретическими занятиями. Такой способ позволяет обучающимся поэтапно осваивать первичные профессиональные умения и навыки в рамках изучаемых профессиональных модулей, интегрируя

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно – непрерывными периодами (целыми неделями) без теоретических занятий. Данный способ обеспечивает полное погружение обучающегося в профессиональную среду, выполнение реальных

По курсам и семестрам практики распределяются следующим образом. На I курсе в 1 семестре учебная практика (УП.01 по ПМ.01) проводится рассредоточено в объёме 1 недели (36 часов). Во 2 семестре I курса учебная практика (УП.01) – рассредоточено 2 недели (72 часа), производственная

Выбранный подход соответствует рекомендациям пунктов 20–25 Приказа Минпросвещения № 762 и позволяет обеспечить непрерывность образовательного процесса при освоении профессиональных модулей.

4. Каникулы

В соответствии с пунктом 8.6 Приказа № 762 (в редакции от 16.04.2026 № 274) каникулы составляют 13 недель. На I курсе предусмотрены зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель, всего 11 недель. На II курсе предусмотрены зимние каникулы

5. Промежуточная аттестация

В соответствии с пунктом 8.4 Приказа № 762 (в редакции от 16.04.2026 № 274) промежуточная аттестация выделяется отдельными неделями и составляет 2 недели на I курсе (1 неделя в 1 семестре, 1 неделя во 2 семестре). На II курсе

Формы промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачёт и экзамен по модулю (квалификационный). По семестрам они распределяются следующим образом. В 1 семестре I курса проводится 3 экзамена и 3 дифференцированных зачёта. Во 2 семестре I курса проводится 3 экзамена и 3 дифференцированных зачёта. Курсовые работы не предусмотрены.

6. Комплексные виды контроля по практике

По итогам прохождения учебной и производственной практики в рамках одного профессионального модуля проводится комплексный дифференцированный зачёт.

По профессиональному модулю ПМ.01 комплексный дифференцированный зачёт проводится во 2 семестре I курса по итогам учебной практики УП.01 и производственной практики ПП.01

По профессиональному модулю ПМ.02 комплексный дифференцированный зачёт проводится во 2 семестре II курса по итогам учебной практики УП.02 и производственной практики ПП.02

Комплексный дифференцированный зачёт выставляется на основании результатов освоения всех видов практик, предусмотренных программой профессионального модуля. Оценка по практике вносится в сводную ведомость

7. Государственная итоговая аттестация

В соответствии с Приказом № 800 (в редакции, действующей с 1 сентября 2026 года) государственная итоговая аттестация проводится во 2 семестре II курса в форме демонстрационного экзамена как основной формы ГИА для программ среднего профессионального образования. Профиль компетенции

8. Формирование вариативной части ПОП

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации,

С этой целью вариативная часть реализована в объёме 216 часов, что составляет 20 процентов от общего объёма учебных циклов. В том числе вариативная часть использована на увеличение общепрофессионального цикла
Распределение вариативной части по дисциплинам и модулям следующее.

По общепрофессиональному циклу:

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии, гигиены – 10 часов

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов – 8 часов

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности – 3 часа

ОП.06 Основы предпринимательской деятельности – 72 часа

ОП.07 Техника поиска работы – 54 часа

Всего по общепрофессиональному циклу – 112 часов.

По профессиональному циклу:

МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании –

МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах – 60 часов

Всего по профессиональному циклу – 104 часа.

Общий объём вариативной части составляет 216 часов.

9. Порядок аттестации обучающихся

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию

Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и

Промежуточная аттестация проводится по курсам, дисциплинам, модулям, практикам и осуществляется в форме рубежного контроля, зачётов,

Рубежный контроль представляет собой оценку освоения части курса, дисциплины, практики и может проводиться в различных формах: на основании Экзамены, зачёты, дифференцированные зачёты могут проводиться в комплексной форме. Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированности видов деятельности, могут проводиться в форме Промежуточная аттестация по модулю проводится в отдельный день после Промежуточная аттестация по курсам, дисциплинам, практикам, профессиональным модулям выставляется по пятибалльной системе Курсовые работы не предусмотрены.

10. Бюджет времени

Бюджет времени по курсам распределяется следующим образом.

На I курс обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (включая промежуточную аттестацию) составляет 41 неделю, промежуточная аттестация отдельными неделями – 2 недели, учебная практика – 3 недели, производственная практика – 5 недель, каникулы – 11 недель. Итого I курс – 52

На II курс обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (включая промежуточную аттестацию) составляет 17 недель, учебная практика – 3 недели, производственная практика – 8 недель, государственная итоговая аттестация – 1

Общая продолжительность освоения образовательной программы составляет 95
Согласовано