

Директор



Утверждаю
А.А. Блинков
2016г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
16399 Официант/11176 Бармен

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	
				Всего	В том числе практ. занятий
1	2	3	4	5	6
ОП	Профессиональный цикл				
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	0,7	14		2
ОП. 02	Основы культуры профессионального общения	0,8	16		6
ОП. 03	Основы товароведения пищевых продуктов	0,7	14		4
ОП.04	Правовые основы производственной деятельности	1,5	24		2
ОП. 05	Организация обслуживания в общественном питании	7,1	144		44
УП	Учебная практика	0,9	18		
ПП	Производственная практика	0,9	18		
	Квалификационный экзамен	0,4	6		
	Всего	12	254		58