

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессиям
рабочих и должностям служащих «Официант 3-го разряда»

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час	Всего, ауд. час	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Реферат, и др	Зачет	Экзамен
ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины	80	42	12		30	38					
ОПД.01	Введение в профессию и роль официанта в структуре ресторана	26	14	4		10	12				х	
ОПД.02	Стандарты сервиса и стандарты обслуживания	26	14	4		10	12				х	
ОПД.03	Психология общения и управление конфликтными ситуациями	28	14	4		10	14				х	
СД.00	Специальные дисциплины	66	38	14		24	28					
СД.01	Сервировка столов и подача готовых блюд и напитков	28	18	4		14	10				х	
СД.02	Техника и технологии работы на банкетах, выездном обслуживании и	28	14	4		10	14				х	
СД.03	Специфика трудоустройства	10	6	6			4				х	
	Производственная практика	20	20			20					х	
	ИТОГО:	166	100	26		74	66					
ИА	Итоговая аттестация	4	2			2	2					
ИА1	Итоговый аттестационный экзамен	4	2			2	2					х
	ВСЕГО	170	102	26		76	68					

Начальник отдела продвижения
образовательных программ



Е.М. Мамочкина