

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
«Сервис, услуги и общественное питание»

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник отдела  
производственно-технического контроля  
сети ресторанов ООО «Грильница»

М.В. Сутоцкая  
« 28 » 08 20 20 г.



20 20 г.

**Учебный план программы профессионального обучения по профессии  
16399 «Официант»**

Специальность/профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Квалификация: 3 разряд

№ п/п	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	В том числе			Аттестация	
			Аудиторная		Сам. работа час	Промежуточная	Итоговая
			Лекций, час	Практ. (лабор. занятий)			
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
1.1	Охрана труда	12	4	4	4	3 <sup>1</sup>	
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>102</b>	<b>28</b>	<b>54</b>	<b>20</b>		
2.1	Техническое оснащение и организация рабочего места	46	20	20	6	3 <sup>1</sup>	
2.2	Организация обслуживания	56	8	34	14		
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация: квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>		<b>4</b>			<b>КЭ<sup>2</sup></b>
<b>ИТОГО</b>		<b>118</b>	<b>32</b>	<b>62</b>	<b>24</b>		

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

<sup>1</sup> зачет

<sup>2</sup> квалификационный экзамен