

Комитет по образованию

Утверждаю

Рассмотрено и принято на методическом совете

Протокол № 5 от 10.05.2023



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Санкт-Петербургское государственное профессиональное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731



**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам и семестрам										Максимальная учебная нагрузка				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консул.татион	Всего			Обязательная			Семестр 1			Семестр 2					
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (выходит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консул.т.	Обязательная	Лекции, уроки			Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия

Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)		54		36		36		54		36		54		36		54		36		86,67%		13,33%							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2	2	13				1080	360	720	270	184	266		513	171	342	162	66	114		567	189	378	108	118	152	936	144
ОП	Общепрофессиональный цикл	2	7					486	162	324	140	184		244	86	158	92	66				42	76	166	48	118		400	86
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	1	1					42	6	36	18	18		54	18	36	28	8				42	6	36	18	18		42	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1					54	18	36	28	8		85	27	58	38	20										54	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	1	1					85	27	58	38	20		53	17	36	18	18										85	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	1	1					53	17	36	18	18		12	4	8	8											53	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	2	2					50	18	32	18	14		75	25	50	2	48										50	
ОП.06	Компьютеризация торговых вычислений	2	2					75	25	50	2	48		47	11	36	18	18										25	50
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности	2	2					47	11	36	18	18		40	20	20	20											11	36
ФК.00	Физическая культура	1	2					80	40	40	40	40																80	
П	Профессиональный учебный цикл	2	6					594	198	396	130	266		269	85	184	70	114				325	113	212	60	152		536	58
ПМ	Профессиональные модули	2	6					594	198	396	130	266		269	85	184	70	114				325	113	212	60	152		536	58
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1	3					269	85	184	70	114		269	85	184	70	114										239	30
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	1	1					269	85	184	70	114		269	85	184	70	114										239	30
УП.01.01	Учебная практика	1	1					252	час	252	нед	7		час	час	252	нед	7				час	час	нед	нед			252	
ПП.01.01	Производственная практика	2	2					72	час	72	нед	2		час	час	72	нед	2				час	час	нед	нед			72	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2	2																										
	Всего часов с учетом практик							593		508																			
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, бюджетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1	3					325	113	212	60	152										325	113	212	60	152		297	28
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	2	2					325	113	212	60	152										325	113	212	60	152		297	28
УП.02.01	Учебная практика	2	2					288	час	288	нед	8		час	час	288	нед	8				час	час	нед	нед			288	
ПП.02.01	Производственная практика	2	2					72	час	72	нед	2		час	час	72	нед	2				час	час	нед	нед			72	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2	2																										
	Всего часов с учетом практик							685		572																			

Учебная и производственная практики	час	684	нед	19				час	час	252	нед	7		час	час	432	нед	12												
Учебная практика	час	540	нед	15				час	час	252	нед	7		час	час	288	нед	8												
Концентрированная	час	540	нед	15				час	час	252	нед	7		час	час	288	нед	8												
Распределочная	час							час	час					час	час															
Производственная практика	час	144	нед	4				час	час	144	нед	4		час	час	144	нед	4				час	час	нед	нед			4		
Концентрированная	час	144	нед	4				час	час	144	нед	4		час	час	144	нед	4				час	час	нед	нед			4		
Распределочная	час							час	час					час	час							час	час	нед	нед					
Государственная итоговая аттестация	час	36	нед	1				час	час	36	нед	1		час	час	36	нед	1				час	час	нед	нед			36		
Защита выпускной квалификационной работы	час	36	нед	1				час	час	36	нед	1		час	час	36	нед	1				час	час	нед	нед			36		
Проведение государственных экзаменов	час							час	час					час	час							час	час	нед	нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																														
в т.ч. в период обучения по циклам																														
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																														
в т.ч. в период обучения по циклам																														
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	2	2	13					1080	360	720	270	184	266		513	171	342	162	66	114		567	189	378	108	118	152	936	144	



**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам										Максимальная учебная нагрузка														
		Формы промежуточной аттестации					Обязательная					Семестр 1					Семестр 2					Обяз. часть	Вар. часть													
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект								
																						в том числе	в том числе						в том числе	в том числе						
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	2	2	13				1080	360		720	270	184	266			513	171		342	162	66	114			567	189	378	108	118	152	936	144			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																			
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																			
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																			
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																			

Экзамены (без учета физ. культуры)

Зачеты (без учета физ. культуры)

Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)

Курсовые проекты (без учета физ. культуры)

Курсовые работы (без учета физ. культуры)

Контрольные работы (без учета физ. культуры)

### СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [1] ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	▼ ▼ <input checked="" type="checkbox"/>
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.01 Основы культуры профессионального общения [1] ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	▼ ▼ <input checked="" type="checkbox"/>
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОП.06 Компьютеризация торговых вычислений [2] ОП.07 Основы предпринимательской деятельности	▼ ▼ <input checked="" type="checkbox"/>