

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

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

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант, бармен, буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.04.2015

№ 731





Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов				Макс. уч. нагр.				Семестр 1				Семестр 2			
		Экз-мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	Обяз. нагр.	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	
																					2052
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>																					
ОДБ	Базовые дисциплины																				
ОДП	Профильные дисциплины																				
ПОО	Предлагаемые ОО	1	12222	33334	1316	1316	1316	1316	1316	438	194	16	228	510	226	18	266				
ОБД	Базовые дисциплины																				
ОБД.01	Русский язык	1			82	82	82	82	82	82	42		40							26	
ОБД.02	Литература		3		144	144	144	144	144	30	14		16							90	
ОБД.03	Иностранный язык		3		230	230	230	230	230	38			38							18	
ОБД.04	Информатика		3		108	108	108	108	108	34	10		24							10	
ОБД.05	Физика		2		108	108	108	108	108	32	18	6	8							10	
ОБД.06	Химия		1		72	72	72	72	72	72	30	10	32							20	
ОБД.07	Биология		2		72	72	72	72	72	40	24		16							24	
ОБД.08	История		3		150	150	150	150	150	32	24		8							10	
ОБД.09	География		2		72	72	72	72	72	44	14		30							50	
ОБД.10	Физическая культура		4		210	210	210	210	210	34	18		16							18	
ОБД.11	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68	68	68	68	68	34	18		16							66	
ОПД	Профильные дисциплины	2233			664	664	664	664	664	174	120		54							8	
ОПД.01	Математика	3			232	232	232	232	232	70	62		8							16	
ОПД.02	Обществознание	3			198	198	198	198	198	38	26		12							20	
ОПД.03	Экономика	2			120	120	120	120	120	36	20		16							22	
ОПД.04	Право	2			114	114	114	114	114	30	12		18								
ИП	Индивидуальный проект		3		72	72	72	72	72												
ИП.01	Индивидуальный проект		3		72	72	72	72	72												
<b>П.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																					
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>																					
ОП.01	Основы культуры профессионального общения			6	54	54	54	54	54	36	18		54								
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4*			54	54	54	54	54	36	18		54								
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	4*			86	86	86	86	86	58	28		86								
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			5	54	54	54	54	54	36	18		54								
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			4	50	50	50	50	50	32	18		50								
ОП.06	Компьютеризация торговых вычислений	6			75	75	75	75	75	50	25		50								
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности			6	54	54	54	54	54	36	18		36								
ФК.00	Физическая культура			5	80	80	80	80	80	40	40		80								
<b>П.Профессиональный учебный цикл</b>																					
<b>ПМ.Профессиональные модули</b>																					
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	55		45	276	276	276	276	276	184	92		246								

\* формы контроля, используемые в комплексных

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.01 9 классов.рпх', код направления 43.01.01, год начала подготовки 2023

Закрепленная кафедра																		
Курс 3																		
Итого	Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6								
	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого						
576	304		272	36			36											
332	86		246	36			36											
62	28		34															
102			102															
32	22		10															
56	36		20															
80			80	36			36											
172	146		26															
74	66		8															
98	80		18															
72	72																	
72	72			396	138	42	72	144	378	72	152	28	126	324	50	72	94	108
				230	74		72	84	74	18		28	28	203	38		94	71
														54	18		18	18
				54	18		18	18										
				86	38		20	28		54	18	18	18					
				50	18		14	18						75	2		48	25
														54	18		18	18
																	10	10
				40			20	20	20			10	10	20			10	10
				166	64	42		60	304	54	152		98	121	12	72		37
				166	64	42		60	304	54	152		98	121	12	72		37
				166	64	42		60	110	6	72		32					

\* формы контроля, используемые в комплексных



Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад.часов				Макс. уч. нагр.				Курс 1				Семестр 1				Семестр 2			
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	По плану	Обяз. нагр.	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	5			276	276	184	92	246	30															
УП.01.01	Учебная практика			4	360	360	360		360																
ПП.01.01	Производственная практика			5	360	360	360		360																
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5																							
ПМ.02	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготвлением смешанных напитков и простых закусок</b>	66		66	315	315	212	103	287	28															
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетах	6			315	315	212	103	287	28															
УП.02.01	Учебная практика			6	324	324	324		324																
ПП.02.01	Производственная практика			6	360	360	360		360																
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6																							
<b>ФК.00.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>																									
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА				72	72	72		72																
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>																									
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы				72	72	72		72																
ГИА.02	Проведение государственных экзаменов																								



**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
				[4]	[4]	▼	☒
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] О.П.03 Товароведение пищевых продуктов	[4] О.П.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	▼	☒
						▼	☒