

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ПРИКЛАДНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

*План рассмотрен и принят на Методическом совете  
Протокол № 3 от 26.02.2025*

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего  
профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

Профиль СОО: социально-экономический

Квалификация: Официант, бармен, буфетчик
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения СПО по ППКРС: 1 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение по ППКРС: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 731 от 02.08.2013



План Учебный план ППКРС СПО '43.01.01\_9\_PC\_2025\_170.rlx', код профессии 43.01.01, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад. часов				Макс. уч. нагр.		Курс 1												Курс 2												Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо- емкость	По плану	Обяз. нагр.	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Код	Наименование
												Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс		
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>																																					
+	ОДБ	Базовые дисциплины				1476	1476	1404		100%	0%	612	388	10	214			864	484	22	286			42													
+	ОДП	Профильные дисциплины																																			
+	ПОО	Предлагаемые ОО																																			
+	ОД	Общеобразовательные дисциплины	22222		11222 2222	1444	1444	1372		1444		612	388	10	214			832	458	22	280			42													
+	ОД.01	Русский язык	2			84	84	72		84		44	30		14			40	18		10			6						5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.02	Литература		2		108	108	108		108		44	26		18			64	48		16									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.03	Иностранный язык	2			144	144	130		144		54			54			90			76			8						5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.04	Математика	2		1	232	232	216		232		96	78		18			136	96		24			10						5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.05	Информатика		2		132	132	132		132		58	32		26			74	40		34									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.06	Физика		2		108	108	108		108		46	32	6	8			62	40	10	12									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.07	Химия	2			144	144	128		144		54	38	4	12			90	42	12	20			10						5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.08	Биология		1		72	72	72		72		72	58		14															5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.09	История	2			136	136	122		136		54	44		10			82	54		14			8						5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.10	Обществознание		2		72	72	72		72		28	24		4			44	38		6									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.11	География		2		72	72	72		72								72	54		18									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.12	Физическая культура		2		72	72	72		72		32	4		28			40	4		36									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ОД.13	Основы безопасности и защита Родины		2		68	68	68		68		30	22		8			38	24		14									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ИП	Индивидуальный проект		2		32	32	32		32								32	26		6									5	Общеобразовательная подготовка						
+	ИП.01	Индивидуальный проект		2		32	32	32		32								32	26		6									5	Общеобразовательная подготовка						
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																																					
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>																																					
1080 1080 720 360 936 144 486 486 324 162 400 86 513 162 114 66 171 567 108 152 118 189 244 92 66 86 242 48 118 76																																					
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			3*	42	42	36	6	42																				3	Ресторанный сервис						
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			3*	54	54	36	18	54								54	28		8	18								3	Ресторанный сервис						
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			3*	85	85	58	27	85								85	38		20	27								3	Ресторанный сервис						
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			3*	53	53	36	17	53								53	18		18	17								3	Ресторанный сервис						
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		50	50	32	18	50								12	8		4			38	10		14	14		3	Ресторанный сервис						
+	ОП.06	Компьютеризация торговых вычислений			4*	75	75	50	25	25	50													75	2		48	25		3	Ресторанный сервис						
+	ОП.07	Основы предпринимательской деятельности			4*	47	47	36	11	11	36													47	18		18	11		3	Ресторанный сервис						
+	ФК.00	Физическая культура		3	4	80	80	40	40	80								40			20	20		40			20	20		3	Ресторанный сервис						
<b>П.Профессиональный учебный цикл</b>																																					
594 594 396 198 536 58 269 70 114 85 325 60 152 113																																					
<b>ПМ.Профессиональные модули</b>																																					
594 594 396 198 536 58 269 70 114 85 325 60 152 113																																					
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	4		334	269	269	184	85	239	30							269	70	114		85								3	Ресторанный сервис						
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании		3		269	269	184	85	239	30							269	70	114		85								3	Ресторанный сервис						
+	УП.01.01	Учебная практика		3		252	252	252		252								252			252									3	Ресторанный сервис						
+	ПП.01.01	Производственная практика		4		72	72	72		72													72			72				3	Ресторанный сервис						
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен		4																										3	Ресторанный сервис						
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с пригтовлением смешанных напитков и простых закусок	4		444	325	325	212	113	297	28													325	60	152		113		3	Ресторанный сервис						
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетгах		4		325	325	212	113	297	28													325	60	152		113		3	Ресторанный сервис						
+	УП.02.01	Учебная практика		4		288	288	288		288														288			288			3	Ресторанный сервис						
+	ПП.02.01	Производственная практика		4		72	72	72		72													72			72				3	Ресторанный сервис						
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен		4																										3	Ресторанный сервис						
<b>ФК.00.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>																																					
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																					
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>																																					
36 36																																					
+	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы				36	36	36		36														36			36			3	Ресторанный сервис						
+	ГИА.02	Проведение государственных экзаменов																												3	Ресторанный сервис						