

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА»

*План рассмотрен и принят на Методическом совете
Протокол № 3 от 29.02.2024*

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: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение по ППКРС: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 731 от 09.04.2015

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март					30 - 5	Апрель				27 - 3	Май					Июнь					29 - 5	Июль				27 - 2	Август				
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31											
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
I																		К	К																																										
II																		Э	К	К								У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У				
III							У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К									Э	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	17	23	40	16	8	24	7	6	13	77
У	Учебная практика					10	10	4	5	9	19
П	Производственная практика					5	5	5	10	15	20
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	5
Д	Защита выпускной квалификационной работы								2	2	2
К	Каникулы		11	11		11	11		2	2	24
Итого		17	35	52	17	35	52	17	26	43	147

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Макс. уч. нагр.		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с	Экспер тное	По плану	С преп.	Обяз. нагр.	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																						
+	ОД	Общеобразовательные дисциплины	233		1222233334	1746	1746	1746	1746			1746		528	678	504	36					
+	ОД.01	Русский язык	2			82	82	82	82			82		44	38					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.02	Литература			3	144	144	144	144			144		30	52	62				5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.03	Иностранный язык			3*	230	230	230	230			230		58	70	102				5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.04	Математика	3			232	232	232	232			232		70	88	74				5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.05	Информатика			3	108	108	108	108			108		34	42	32				5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.06	Физика			2	108	108	108	108			108		32	76					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.07	Химия			1	72	72	72	72			72		72						5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.08	Биология			2	72	72	72	72			72			72					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.09	История			3	150	150	150	150			150		40	54	56				5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОДБ.10	Обществознание	3			198	198	198	198			198		38	62	98				5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.11	География			2	72	72	72	72			72		32	40					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.12	Физическая культура			4	210	210	210	210			210		44	50	80	36			5	Общеобразовательная подготовка	
+	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68	68	68			68		34	34					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ДОП	Дополнительные общеобразовательные дисциплины	22			234	234	234	234			234		84	150							
+	ДОП.01	Экономика	2*			120	120	120	120			120		44	76					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ДОП.02	Право	2*			114	114	114	114			114		40	74					5	Общеобразовательная подготовка	
+	ИП	Индивидуальный проект			3	72	72	72	72			72				72						
+	ИП.01	Индивидуальный проект			3*	72	72	72	72			72				72				5	Общеобразовательная подготовка	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1098	1098	720	720	378		954	144				396	378	324			
ОП.Общепрофессиональный цикл						507	507	324	324	183		421	86				230	74	203			
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			6	54	54	36	36	18		54								54	3	Ресторанный сервис
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4*			54	54	36	36	18		54				54				3	Ресторанный сервис	
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	4*			82	82	54	54	28		82				82				3	Ресторанный сервис	
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			5	54	54	36	36	18		54					54			3	Ресторанный сервис	
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		54	54	36	36	18		54				54				3	Ресторанный сервис	
+	ОП.06	Компьютеризация торговых вычислений	6			75	75	50	50	25		25	50						75	3	Ресторанный сервис	
+	ОП.07	Основы предпринимательской деятельности			6	54	54	36	36	18		18	36						54	3	Ресторанный сервис	
+	ФК.00	Физическая культура		5	6	80	80	40	40	40		80					40	20	20	3	Ресторанный сервис	
П.Профессиональный учебный цикл						591	591	396	396	195		533	58				166	304	121			
ПМ.Профессиональные модули						591	591	396	396	195		533	58				166	304	121			
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	55		45	276	276	184	184	92		246	30				166	110		3	Ресторанный сервис	
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	5			276	276	184	184	92		246	30				166	110		3	Ресторанный сервис	
+	УП.01.01	Учебная практика			4	360	360	360	360			360				360				3	Ресторанный сервис	
+	ПП.01.01	Производственная практика			5	360	360	360	360			360				180	180			3	Ресторанный сервис	
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5																	3	Ресторанный сервис	
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготвлением смешанных напитков и простых закусок	66		66	315	315	212	212	103		287	28					194	121	3	Ресторанный сервис	
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетах	6			315	315	212	212	103		287	28					194	121	3	Ресторанный сервис	

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '430101_9_PC_2024.rlx', код профессии 43.01.01, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов						Макс. уч. нагр.		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра		
														Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			Итого
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Обяз. нагр.	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование	
+	УП.02.01	Учебная практика			6	324	324	324	324			324						144	180	3	Ресторанный сервис	
+	ПП.02.01	Производственная практика			6	360	360	360	360			360							360	3	Ресторанный сервис	
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	б																	3	Ресторанный сервис	
ФК.00.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																						
+	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																		3	Ресторанный сервис	
ГИА.Государственная итоговая аттестация						72	72	72	72			72							72			
+	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы				72	72	72	72			72								72	3	Ресторанный сервис
+	ГИА.02	Проведение государственных экзаменов																		3	Ресторанный сервис	

План Учебный план ППКРС СПО '430101_9_PC_2024.rlx', код профессии 43.01.01, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Макс. уч. нагр.		Курс 1								
			Экза мен	Зачет	Зачет с	Экспер тное	По плану	Обяз. нагр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1				Семестр 2				
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						2052	2052	2052	1118	34	900		100%	0%	612	320	16	276	828	494	18	316	
+	ОД	Общеобразовательные дисциплины	233			1222233334	1746	1746	1746	882	34	830		1746	528	270	16	242	678	380	18	280	
+	ОД.01	Русский язык	2				82	82	82	58		24		82	44	30		14	38	28		10	
+	ОД.02	Литература				3	144	144	144	68		76		144	30	14		16	52	26		26	
+	ОД.03	Иностранный язык				3*	230	230	230			230		230	58			58	70			70	
+	ОД.04	Математика	3				232	232	232	208		24		232	70	62		8	88	80		8	
+	ОД.05	Информатика				3	108	108	108	56		52		108	34	10		24	42	24		18	
+	ОД.06	Физика				2	108	108	108	74	16	18		108	32	18	6	8	76	56	10	10	
+	ОД.07	Химия				1	72	72	72	30	10	32		72	72	30	10	32					
+	ОД.08	Биология				2	72	72	72	44	8	20		72					72	44	8	20	
+	ОД.09	История				3	150	150	150	90		60		150	40	24		16	54	30		24	
+	ОДБ.10	Обществознание	3				198	198	198	152		46		198	38	26		12	62	46		16	
+	ОД.11	География				2	72	72	72	54		18		72	32	24		8	40	30		10	
+	ОД.12	Физическая культура				4	210	210	210	14		196		210	44	14		30	50			50	
+	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины				2	68	68	68	34		34		68	34	18		16	34	16		18	
+	ДОП	Дополнительные общеобразовательные дисциплины	22				234	234	234	164		70		234	84	50		34	150	114		36	
+	ДОП.01	Экономика	2*				120	120	120	84		36		120	44	28		16	76	56		20	
+	ДОП.02	Право	2*				114	114	114	80		34		114	40	22		18	74	58		16	
+	ИП	Индивидуальный проект				3	72	72	72	72				72									
+	ИП.01	Индивидуальный проект				3*	72	72	72	72				72									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1098	1098	720	260	266	194	378	954	144									
ОП.Общепрофессиональный цикл						507	507	324	130			194	183	421	86								
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения				6	54	54	36	18		18	18	54									
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4*				54	54	36	18		18	18	54									
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	4*				82	82	54	34		20	28	82									
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности				5	54	54	36	18		18	18	54									
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4			54	54	36	22		14	18	54									
+	ОП.06	Компьютеризация торговых вычислений	6				75	75	50	2		48	25	25	50								
+	ОП.07	Основы предпринимательской деятельности				6	54	54	36	18		18	18	18	36								
+	ФК.00	Физическая культура		5	6		80	80	40			40	40	80									
П.Профессиональный учебный цикл						591	591	396	130	266			195	533	58								
ПМ.Профессиональные модули						591	591	396	130	266			195	533	58								
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	55			45	276	276	184	70	114		92	246	30								
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	5				276	276	184	70	114		92	246	30								
+	УП.01.01	Учебная практика				4	360	360	360			360		360									
+	ПП.01.01	Производственная практика				5	360	360	360			360		360									
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		5																			
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	66			66	315	315	212	60	152		103	287	28								
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетах	6				315	315	212	60	152		103	287	28								

План Учебный план ППКРС СПО '430101_9_PC_2024.rlx', код профессии 43.01.01, год начала подготовки 2024

Курс 2				Курс 3				Закрепленная кафедра							
Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Код	Наименование		
Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр				
576	304		272	36			36								
504	232		272	36			36								
													5	Общеобразовательная подготовка	
62	28		34										5	Общеобразовательная подготовка	
102			102										5	Общеобразовательная подготовка	
74	66		8										5	Общеобразовательная подготовка	
32	22		10										5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
56	36		20										5	Общеобразовательная подготовка	
98	80		18										5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
80			80	36			36						5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
													5	Общеобразовательная подготовка	
72	72														
72	72												5	Общеобразовательная подготовка	
				396	138	42	72	378	72	152	28	324	50	72	94
				230	74		72	74	18		28	203	38		94
												54	18		18
				54	18		18								3
				82	34		20								3
								54	18		18				3
				54	22		14								3
												75	2		48
												54	18		18
				40			20	20			10	20			10
				166	64	42		304	54	152		121	12	72	
				166	64	42		304	54	152		121	12	72	
				166	64	42		110	6	72					3
				166	64	42		110	6	72					3
				360			360								3
				180			180	180			180				3
															3
								194	48	80		121	12	72	3
								194	48	80		121	12	72	3

План Учебный план ППКРС СПО '430101_9_PC_2024.rlx', код профессии 43.01.01, год начала подготовки 2024

Курс 2				Курс 3				Закрепленная кафедра		
Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Код	Наименование	
Итого	Лек	Лаб	Пр	Итого	Лек	Лаб	Пр			
				144			144	180	3	Ресторанный сервис
								360	3	Ресторанный сервис
									3	Ресторанный сервис
									3	Ресторанный сервис
								72		72
								72		72
									3	Ресторанный сервис
									3	Ресторанный сервис

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль						
ИТОГО (с факультативами)				612								17		828								24		1440								41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										828										1440										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36										36										36										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36										36										36										
	Обязательная нагрузка			36										36										36										
	Во взаимодействии с преподавателем			36										36										36										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				612	612	320	16	276			ТО: 17 Э: 1		828	828	494	18	316			ТО: 23 Э: 1		1440	1440	814	34	592			ТО: 40 Э: 1					
1	ОД	Общеобразовательные дисциплины	ЗаО	528	528	270	16	242				Эк ЗаО(4)	678	678	380	18	280				Эк ЗаО(5)	1206	1206	650	34	522					1234			
2	ОД.01	Русский язык		44	44	30		14				Эк	38	38	28		10				Эк	82	82	58		24					5	12		
3	ОД.02	Литература		30	30	14		16					52	52	26		26					82	82	40		42					5	123		
4	ОД.03	Иностранный язык		58	58			58					70	70			70					128	128			128					5	123		
5	ОД.04	Математика		70	70	62		8					88	88	80		8					158	158	142		16					5	123		
6	ОД.05	Информатика		34	34	10		24					42	42	24		18					76	76	34		42					5	123		
7	ОД.06	Физика		32	32	18	6	8				ЗаО	76	76	56	10	10					ЗаО	108	108	74	16	18					5	12	
8	ОД.07	Химия	ЗаО	72	72	30	10	32														ЗаО	72	72	30	10	32					5	1	
9	ОД.08	Биология										ЗаО	72	72	44	8	20					ЗаО	72	72	44	8	20					5	2	
10	ОД.09	История		40	40	24		16					54	54	30		24					94	94	54		40					5	123		
11	ОДБ.10	Обществознание		38	38	26		12					62	62	46		16					100	100	72		28					5	123		
12	ОД.11	География		32	32	24		8				ЗаО	40	40	30		10					ЗаО	72	72	54		18					5	12	
13	ОД.12	Физическая культура		44	44	14		30					50	50			50					94	94	14		80					5	1234		
14	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины		34	34	18		16				ЗаО	34	34	16		18					ЗаО	68	68	34		34					5	12	
15	доп	Дополнительные общеобразовательные дисциплины		84	84	50		34				Эк(2)	150	150	114		36					Эк(2)	234	234	164		70					12		
16	доп.01	Экономика		44	44	28		16				Эк	76	76	56		20					Эк	120	120	84		36					5	12	
17	доп.02	Право		40	40	22		18				Эк	74	74	58		16					Эк	114	114	80		34					5	12	
ПРАКТИКИ			(План)																															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																															
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				ЗаО								Эк(2) ЗаО(4)								Эк(2) ЗаО(5)														
КАНИКУЛЫ																											11							

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6								Итого за курс									Каф.	Семестр		
			Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				378								17		324								24		702							41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				378										324										702									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54										54										54									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																															
		Обязательная нагрузка		36										36										36									
		Во взаимодействии с преподавателем		36										36										36									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				378	252	72	152	28	126		ТО: 7 Э: 1		324	216	50	72	94	108		ТО: 6 Э: 1		702	468	122	224	122	234		ТО: 13 Э: 2				
1	оп.01	Основы культуры профессионального общения											ЗаО	54	36	18		18	18				ЗаО	54	36	18		18	18		3	6	
2	оп.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ЗаО	54	36	18		18	18													ЗаО	54	36	18		18	18		3	5		
3	оп.06	Компьютеризация торговых вычислений											Эк	75	50	2		48	25				Эк	75	50	2		48	25		3	6	
4	оп.07	Основы предпринимательской деятельности											ЗаО	54	36	18		18	18				ЗаО	54	36	18		18	18		3	6	
5	ФК.00	Физическая культура	За	20	10			10	10				ЗаО	20	10			10	10				За ЗаО	40	20			20	20		3	456	
6	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Эк(2) ЗаО	110	78	6	72		32													Эк(2) ЗаО	110	78	6	72		32		3	45		
7	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	Эк	110	78	6	72		32													Эк	110	78	6	72		32		3	45		
8	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Эк																			Эк								3			
9	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		194	128	48	80		66				Эк(2) ЗаО(2)	121	84	12	72		37			Эк(2) ЗаО(2)	315	212	60	152		103		3	56		
10	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		194	128	48	80		66				Эк	121	84	12	72		37			Эк	315	212	60	152		103		3	56		
11	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю											Эк									Эк								3			
ПРАКТИКИ (План)					324	324			324		9			540	540			540			15		864	864			864			24			
	УП.02.01	Учебная практика		144	144			144			4		ЗаО	180	180			180			5		ЗаО	324	324			324		9	3	56	
	ПП.01.01	Производственная практика	ЗаО	180	180			180			5											ЗаО	180	180			180		5	3	45		
	ПП.02.01	Производственная практика											ЗаО	360	360			360			10		ЗаО	360	360			360		10	3	6	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)														72	72			72			2		72	72			72			2			
	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы												72	72			72			2		72	72			72			2	3	6	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) ЗаО(2)										Эк(3) ЗаО(4)								Эк(5) ЗаО(6)											
КАНИКУЛЫ																					2									2			