

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Северо-Кавказский федеральный университет
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Дата подписания: 07.06.2024 13:03:47

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Одобен учебно-методическим советом университета

Протокол № 6 от 25 апреля 2024 г.

43.01.01

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения: Очная

Срок обучения: 10м

Год начала подготовки (по учебному плану)
Образовательный стандарт

2024

№ 731 от 02.08.2013

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета
Пятигорского института (филиал)
СКФУ _____ Т.А. Шебзухова

Протокол № 9 от 17 мая 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Макс. уч. нагр.		Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Др	Экспер тное	По плану	Обяз. нагр.	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2							
														Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП пр. подгот	СР	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1080	1080	720	360	156	864	216	432	134	4	154	60	144	648	208	24	44	20	180	48	216			
ОП.Общепрофессиональный цикл						476	476	316	160	116	287	189	197	72	58	48	67	279	106	20	44	20	36	28	93				
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			2		66	66	48	18	<u>26</u>	46	20					66	24	<u>6</u>		24	<u>20</u>	18					
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1		141	141	90	51	<u>40</u>	81	60	141	48	42	<u>40</u>	51											
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	2				159	159	102	57	<u>28</u>	79	80					159	58	<u>8</u>	44	<u>20</u>		57					
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			2		54	54	36	18	<u>14</u>	25	29					54	24	<u>6</u>		12	<u>8</u>	18					
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			1		56	56	40	16	<u>8</u>	56		56	24	16	<u>8</u>	16											
П.Профессиональный учебный цикл						524	524	364	160	40	497	27	203	62	4	80	12	61	321	102	4		120	20	99				
ПМ.Профессиональные модули						524	524	364	160	40	497	27	203	62	4	80	12	61	321	102	4		120	20	99				
+	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2		111		135	135	94	41	<u>8</u>	135		135	38	<u>2</u>	56	<u>6</u>		41									
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			1		135	135	94	41	<u>8</u>	135		135	38	<u>2</u>	56	<u>6</u>		41									
+	УП.01.01	Учебная практика по модулю "Обслуживание потребителей организаций общественного питания"			1*		72	72	72		<u>72</u>	72		72															
+	ПП.01.01	Производственная практика по модулю "Обслуживание потребителей организаций общественного питания"			1*		252	252	252		<u>252</u>	252		252			252	<u>252</u>											
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "Обслуживание потребителей организаций общественного питания"	2																										
+	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	22		1222		389	389	270	119	<u>32</u>	362	27	68	24	2	24	<u>6</u>		20	321	102	4	120	20	99			
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			2		231	231	162	69	<u>14</u>	204	27					231	78	<u>2</u>		84	<u>12</u>	69					
+	МДК.02.02	Оборудование бара, буфета			1		68	68	48	20	<u>8</u>	68		68	24	<u>2</u>	24	<u>6</u>		20									
+	МДК.02.03	Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	2				90	90	60	30	<u>10</u>	90						90	24	<u>2</u>		36	<u>8</u>	30					
+	УП.02.01	Учебная практика по модулю "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок"			2		72	72	72		<u>72</u>	72						72						72	<u>72</u>				
+	ПП.02.01	Производственная практика по модулю "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок"			2		288	288	288		<u>288</u>	288						288						288	<u>288</u>				
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок"	2																										
ФК.00.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА						80	80	40	40		80		32			16		16	48				24		24				
+	ФК.00	Физическая культура			1	2	80	80	40	40		80		32		16		16	48			24		24					
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36	36			36							36				36							
+	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы					36	36	36		36							36				36							