Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 28.05.2025 09:53:24
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "Северо-Кавказский Федеральный Университет"
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Учебно-методическим советом Университета
Протокол № 5 от 23.05.2025

Председатель Ученого совета Пятигорского института (филиал) СКФУ

_____ *Т.А.Шебзухова*

29 мая 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.01

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация: Официант Бармен Буфетчик
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения СПО по ППКРС: 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение по ППКРС: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 731 от 02.08.2013

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.		Курс 1																			Закрепленная кафедра	
														Семестр 1									Семестр 2											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Др	Трудоемкость	По плану	Обяз. нагр.	СР	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	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	КРП	КРП пр. подгот	СР	Код	Наименование
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	26	46	20										66	24	6			24	20			18		
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1		141	141	90	51	40	81	60	141	48			42	40			51												
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	2				159	159	102	57	28	79	80										159	58	8	44	20					57		
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			2		54	54	36	18	14	25	29										54	24	6			12	8			18		
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			1		56	56	40	16	8	56		56	24			16	8			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**	**8**	135		135	**38**	**2**		**56**	**6**			**41**												
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			1		135	135	94	41	8	135		135	38	2		56	6			41												
+	УП.01.01	Учебная практика по модулю "Обслуживание потребителей организаций общественного питания"			1*		72	72	72		72	72		72						72	72													
+	ПП.01.01	Производственная практика по модулю "Обслуживание потребителей организаций общественного питания"			1*		252	252	252		252	252		252						252	252													
+	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**	**32**	362	27	68	**24**	**2**		**24**	**6**			**20**	321	**102**	**4**			**120**	**20**			**99**		
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			2		231	231	162	69	14	204	27										231	78	2			84	12			69		
+	МДК.02.02	Оборудование бара, буфета			1		68	68	48	20	8	68		68	24	2		24	6			20												
+	МДК.02.03	Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	2				90	90	60	30	10	90											90	24	2			36	8			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		72	72											72							72	72			
+	ПП.02.01	Производственная практика по модулю "Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок"			2		288	288	288		288	288											288							288	288			
+	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						