

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота" (ГАПОУ МО "МСК")

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01 _____ Официант, бармен
код наименование профессии

уровень образования _____ основное общее образование

квалификации: _____
Официант
Бармен
Буфетчик

форма обучения _____ Очная _____ Срок получения СПО по ППКРС: _____ 2г 10м _____ год начала подготовки по УП _____ 2023

профиль получаемого профессионального образования _____ Социально-экономический профиль
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС _____ от _____ 02.08.2013 _____ № _____ 731 _____

Рабочий учебный план группы			0831-11		База-		9 кл.		Срок обучения-				2г.10 мес.														
Профессия			43.01.01 Официант, бармен																								
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	экзамен	диф. зачет	Учебная нагрузка обучающихся(ч.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (ч.)																		
				Максимальная	Самостоятельн ая(в т.ч.	Аудиторные			1 курс			2 курс			3 курс												
						Всего ауд	в т.ч. Лекции	в т.ч. Лаборат	СР	Всего ауд	в т.ч. лаб/л	СР	Всего ауд	в т.ч. лаб/л	СР	Всего ауд	в т.ч. лаб/л	СР	Всего ауд	в т.ч. лаб/л							
Недельная нагрузка	54.0	36.0		54.0	36.0		54.0	36.0		54.0	36.0		54.0	36.0		54.0	36.0		54.0	36.0		54.0	36.0				
	Всего			4156	1384	2772	1787	935	279	558	187	351	702	226	252	504	192	288	576	154	108	216	82	108	216	94	
О.00	Общеобразовательный цикл			3078	1026	2052	1319	683	213	418	145	279	558	194	212	424	158	258	520	136	34	82	22	30	50	28	
	Общие																										
ОУД.01	Русский язык	4	1	171	57	114	66	48	10	20	8	13	26	12	15	30	10	19	38	18							
ОУД.02	Литература		2.4	257	86	171	171	0	14	27		16	32		22	44		34	68								
ОУД.03	Иностранный язык (профильные)		6	260	89	171	0	171	14	27	27	22	44	44	13	26	26	22	44	36	6	14	14	12	16	24	
ОУД.04	Математика	4		340	112	228	204	24	22	42	6	25	50	6	25	50	8	40	86	4							
ОУД.05	История		4	258	87	171	127	44	26	50	10	24	48	12	17	33	12	20	40	10							
ОУД.06	Физическая культура		4	257	86	171	3	168	25	50	48	28	56	56	22	44	44	11	21	20							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	108	36	72	52	20	16	32	8	20	40	12													
ОУД.08	Информатика (профильные)	4	2	236	80	156	52	104	23	44	26	20	40	26	23	46	34	14	26	18							
ОУД.09	Химия (профильные)		5	399	133	266	220	46	25	50	4	36	72	16	20	40	12	42	84	10	10	20	4				
ОУД.10	Биология		3	196	65	131	125	6	18	36	2	34	68	2	13	27	2										
ОУД.11	Обществознание		4	256	85	171	141	30							37	74	10	48	97	20							
ОУД.12	Физика		2	162	54	108	94	14	18	36	6	36	72	8													
ОУД.13	География		6	103	31	72	64	8													13	38	4	18	34	4	
	Индивидуальный проект			75	25	50		0	2	4		5	10		5	10		8	16		5	10					
	Итого по обязат части, вкл разд "Физ к" и варт ч			1078	358	720	468	252	66	140	42	72	144	32	40	80	34	30	56	18	74	134	60	78	166	66	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			348	118	230	146	84	18	42	8	21	42	12	10	20	18	8	12	10	35	72	22	26	42	14	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения		6	113	41	72	48	24												15	30	10	26	42	14		
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		2	63	21	42	30	12				21	42	12													
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	1		60	18	42	34	8	18	42	8																
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности		5	62	20	42	30	12												20	42	12					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4	50	18	32	4	28							10	20	18	8	12	10							
П	Профессиональный цикл			655	205	450	320	130	48	98	34	51	102	20	30	60	16	22	44	8	22	44	20	34	102	32	
ПМ	Профессиональные модули																										
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	5		344	114	230	168	62	48	98	34	51	102	20	15	30	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			344	114	230	168	62	48	98	34	51	102	20	15	30	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Организация и технология обслуживания посетителей	2	1	160	54	106	82	24	18	34	10	36	72	14													
	Организация и технология обслуживания банкетов	3	2	90	30	60	46	14				15	30	6	15	30	8										
	Кулинарная характеристика блюд	1		94	30	64	40	24	30	64	24																
УП.01.01	УП (производственное обучение)		4	324		324		324		36	36		144	144		72	72		72	72					0		
ПП.01.01	Производственная практика		5	360		360		360		0								0			360	360		0			

ПМ.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	6	311	91	220	152	68	0	0	0	0	0	0	15	30	8	22	44	8	20	44	20	34	102	32
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		311	91	220	152	68	0	0	0	0	0	0	15	30	8	22	44	8	20	44	20	34	102	32
	Организация работы баров, буфетов		3	45	15	30	22	8						15	30	8									
	Основные компоненты, используемые в приготовлении смешанных напитков (коктейлей)		4	66	22	44	36	8									22	44	8						
	Технология приготовления смешанных напитков	6	5	164	46	118	74	44												22	44	20	24	74	24
	Технология обслуживания в баре, буфете		6	38	10	28	20	8															10	28	8
УП.02.01	УП(производственное обучение)		4	180		180		180		0			0					180	180						
ПП.02.01	Производственная практика		6	540		540		540		0			0					0						540	540
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		6	75	35	40	2	38												17	18	18	18	22	20
ГИА	ГИА																							2 недели	
	Дисциплины																								
	Учебной программы		504								36			144			72			252			0		0
	Производственной практики		900								0			0			0			0			360		540
	Экзаменов									2				1			1			3			1		2
	Диф.зачетов									2				6			2			6+1			4		5+1
	Зачетов																								

О.00	Общеобразовательный цикл
Всего по циклам	
Оп.00	Общепрофессиональный цикл
П	Профессиональный цикл
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

всего в РУП		
макс	ср	час
3078	1026	2052
1078	358	720
348	118	230
655	205	450
75	35	40

всего в ФГОС		
макс	ср	час
3078	1026	2052
856	284	576
287	89	198
497	159	338
72	36	40

вариатив час в РУП
144
0
144
32
112
0