



Петров А.А., директор ГБПОУ РО ПУ № 45

«31» мая 2022 г.

Учебный план ГБПОУ РО ПУ №45

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация: Официант 3-4 разряд

Бармен 4 разряд

Буфетчик 3 разряд

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

2022 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен среднего профессионального образования ГБПОУ РО ПУ № 45 разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02.08.2013 г.

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования;

- приказа Министерства образования и науки РФ № 247 от 17.03.2015 г. "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 800 от 08.11.2021.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий – 1 сентября 2022 года.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Основная профессиональная образовательная программа составляет 4176 часов (включая физическую культуру):

- общеобразовательный цикл – 2052 часа;
- общепрофессиональные - 238 часов;
- профессиональные модули (МДК) - 442 часа;
- учебная и производственная практика –1404 часа;
- физическая культура – 40 часов.

Формами текущего контроля знаний являются письменный и устный опрос, лабораторные и практические занятия, тестирование, контрольные работы и зачеты.

Консультации проводятся в виде индивидуальных и групповых занятий из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Учебная практика рассредоточенная, производственная практика рассредоточенная. Учебная практика проводится в учебной мастерской; производственная проходит на предприятиях города.

В учебном плане предусмотрено выполнение самостоятельного индивидуального проекта в рамках общеобразовательного цикла дисциплин.

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 100114.01 (43.01.01) Официант, бармен среднего профессионального образования при очной форме

получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 147 нед., из них: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 77 нед., учебная и производственная практика – 39 нед., промежуточная аттестация – 5 нед., каникулярное время – 24 нед., ГИА – 2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен формируется с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02.08.2013 г.), который распространяется на профессии с получением среднего общего образования;

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);

- «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259), (далее Рекомендации, 2015);

- приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

Общеобразовательный цикл составляет:

- максимальная учебная нагрузка – 3078 часов;
- обязательная аудиторная нагрузка – 2052 часа;
- лабораторных и практических занятий – 746 часов;
- самостоятельная работа – 1026 часов.

При изучении общеобразовательного цикла введены дополнительные дисциплины:
УД. 16 Основы финансовой грамотности – 46 часов

УД 17 Основы предпринимательской деятельности – 48 часов

УД.18 Основы психологии общения –34 часа

1.4. Формирование вариативной части ОПОП ПШКРС

Вариативная часть в количестве 144 часов была распределена следующим образом:

Введены дополнительные 36 часов на освоение основ военной службы и основ медико-биологических знаний для девушек в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности», дополнительные 4 часа на ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности.

С целью углубленного формирования профессиональных компетенций вариативная часть в количестве 60 часов была распределена на изучение ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Вариативная часть в количестве 44 часов была распределена на изучение ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Для теоретического обучения, учебной и производственной практики применяется пятибалльная система оценок в форме дифференцированного зачета и

экзамена. Промежуточная аттестация обучающихся в виде дифференцированного зачета проводится за счет часов отведенных на изучение дисциплины или МДК, а экзамен - в специально отведенные дни.

Промежуточная аттестация обучающихся по общеобразовательному циклу в виде экзамена по следующим дисциплинам: русский язык, математика, обществознание, экономика. В учебный план включено проведение комплексных дифференцированных зачетов и комплексных экзаменов по дисциплинам из одной предметной области в целях уменьшения числа процедур промежуточной аттестации.

Наличие сессий предусмотрено учебным планом.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена и проводится в течение 2-х последних недель 6 семестра.

1.6 Перечень кабинетов, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;
культуры профессионального общения;
товароведения пищевых продуктов;
безопасности жизнедеятельности;
организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские:

бар;
банкетный зал.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии СПО
43.01.01 Официант, бармен**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (час.)	Учебная практика (час.)	Производственная практика (час.)	Перевод в недели	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4		5	6	7	9
I курс	1302	138	-	39	1	-	11	52
II курс	636	204	396	38	2	-	11	52
III курс	546	300	366	36	2	1	2	43
Всего (нед.)	77		39		5	1	24	147