



Утверждаю

Директор ГБПОУ РО ПУ № 45

А. А. Петров

«30» августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ РО ПУ № 45

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

100114.01 (43.01.01) Официант, бармен

Квалификация: Официант

Бармен

Буфетчик

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 100114.01 (43.01.01) Официант, бармен среднего профессионального образования ГБПОУ РО ПУ № 45 разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 (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".

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий – 1 сентября 2023 года.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий - 45 мин.

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

- общеобразовательный цикл – 2052 часа;
- общепрофессиональные - 296 часов;
- профессиональные модули (МДК) - 384 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 зачет.

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 и района.

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 100114.01 (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 100114.01 (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 – 702 часа;
- самостоятельная работа – 1026 часов.

При изучении общеобразовательного цикла введены дополнительные дисциплины:

УД.16 Основы психологии общения – 72 часа

УД.17 Основы финансовой грамотности – 34 часа

1.4. Формирование вариативной части ОПОП ППКРС

Вариативная часть в количестве 144 часов была распределена следующим образом:

Введены дополнительные 34 часа на освоение основ военной службы и основ медицинских знаний для девушек в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»:

Введена дисциплина ОП 08 «Компетенция «Ресторанный сервис» - (72 часа) с целью формирования знаний по безопасности профессиональной деятельности и условий труда,

с целью углубленного формирования профессиональных компетенций вариативная часть в количестве 22 часов была распределена на изучение ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания, с целью формирования профессиональных компетенций:

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 16 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 торговотехнологическое 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 проводится в специально отведенные дни и по следующим дисциплинам: русский язык; литература; математика, история, обществознание, право. 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 не предусмотрено учебным планом.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) и проводится в течение 2-х последних недель 6 семестра (см. Приложение №1).

4. Перечень кабинетов, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 100114.01 (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
100114.01 (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	-	40	1	-	11	52
II курс	1140	228	-	38	3	-	11	52
III курс	330	282	756	38	1	2	2	43
Всего (нед.)	77		39		5	2	24	147