



Утверждаю  
Директор ГПОУ «ЧТКУ»  
Л.В. Мартиросян

« 22 » 05 2015 г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования  
Государственного профессионального образовательного учреждения  
«Читинское торгово-кулинарное училище»  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.01 Официант, бармен

Квалификация: Официант  
Бармен

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП(ППКРС):  
10 месяцев.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: социально-экономический

## Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 731 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29595 от 20.08. 2013 г.) 100114.01 Официант, бармен,

Устава ГПОУ «ЧТКУ»,

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

-приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»(Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осаживающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.04.2015г. № 391 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования.

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется на основе графика учебного процесса утвержденного директором училища. В графике предусмотрено количество времени по стандарту на теоретическое обучение, учебную практику, производственную практику, промежуточную и государственную аттестации.

Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 минут, предусмотрена группировка парами занятий по междисциплинарным курсам и дисциплинам общепрофессионального цикла. Максимальная учебная нагрузка учащихся с учетом самостоятельной работы составляет 54 часа в неделю. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ОПОП(ППКРС) в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 составляет 36 часов.

Аудиторные занятия

Текущий контроль знаний обучающихся проводится по форме:

- *тестирования;*
- *выполнения индивидуальных письменных заданий;*

*- выполнение практических заданий.*

Оценка знаний и умений учащихся производится по 5-ти балльной шкале оценок. Преподаватели и мастера производственного обучения, согласно Устава ГПОУ «ЧТКУ» могут использовать рейтинговую и накопительную систему оценивания.

Консультация с обучающимися проводится по расписанию каждой дисциплины по индивидуальной и групповой форме. Распределение часов, выделенных на их проведение определяется согласно количества часов на изучение учебных дисциплин и освоение профессиональных навыков.

Учебная практика предусмотрена в конце каждого модуля и количество часов распределено согласно стандарта, учитывая сложность модуля. Учебная практика проходит в производственных цехах училища и далее рассредоточена в предприятиях города. По окончании учебной практики по всем модулям обучающиеся выходят на производственную практику на предприятия питания города рассредоточено. По завершению изучения профессионального модуля, за счет времени практики, проводится экзамен квалификационный с аттестацией каждого обучающегося.

Суммарный объем практики составляет 19 учебных недель. Для прохождения производственной практики на предприятиях питания города определено 9 недель.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен со сроком обучения 10 месяцев составляет 2 недели.

### **1.3. Формирование вариативной части ОПОП(ППКРС)**

Вариативная часть ОПОП(ППКРС) по профессии 43.01.01 Официант, бармен составлена на основе анализа требований ФГОС к результатам освоения ОПОП(ППКРС) (виды деятельности и компетенции), которые отражают цель и задачи ОПОП(ППКРС); к структуре ОПОП(ППКРС) (перечень обязательных дисциплин, модулей, умений, знаний, практического опыта); к условиям реализации ОПОП(ППКРС).

В связи с тем, что производственная сфера в предприятиях питания меняется значительно быстрее, чем другие отрасли, необходимо учитывать особенности и требования работодателей.

При разработке вариативной части ОПОП(ППКРС) учтены региональные особенности и потребности формирования дополнительных профессиональных и общих компетенций, связанных с приготовлением блюд для детского и диетического питания, более широкого ассортимента холодных и горячих десертов, а так же блюд зарубежной кухни. На основе этого разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта. Затем были определены номенклатура структурных элементов вариативной части (дисциплин, профессиональных модулей), объем нагрузки по каждому структурному элементу вариативной части, последовательность изучения структурных элементов, согласно разработанному учебному плану и календарному графику учебного процесса.

Структурные элементы вариативной части ОПОП(ППКРС) по профессии «Официант, бармен»:

1. Дисциплины ФГОС НПО:

- технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира (74 ч.);
- деловой английский язык (70 ч.);

2. Разделы учебных дисциплин:

- техническое оснащение и организация рабочего места (42 часа);

Объем вариативной части ОПОП(ППКРС) составил 144 часа.

Формы проведения промежуточной аттестации после изучения дисциплин и междисциплинарных курсов проводится в виде экзаменов по графику учебного процесса:

первый семестр - 1 неделя, второй семестр - 1 неделя.

Государственная итоговая аттестация проводится во 2 семестре – 1 неделя, в виде защиты выпускной квалификационной работы.

#### **1.4. Порядок аттестации обучающихся**

Для определения результатов усвоения обучающимися ОПОП(ППКРС) по профессии проводится промежуточная аттестация. Суммарный объем составляет 1 учебную неделю.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По итогам прохождения производственной практики обучающиеся выполняют письменную экзаменационную работу по индивидуальному заданию и защищают ее на государственной итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проходит в последнюю неделю после завершения производственной практики. Заместителем директора по УПР составляется график итоговой аттестации, в котором отражены:

- количество групп;
- дата и время проведения итоговой аттестации;
- председатель (назначается Министерством образования), члены комиссии (в том числе из числа работодателей).

Оформляется стенд со всей необходимой документацией для подготовки и проведения итоговой аттестации:

- Положение о допуске учащихся, приказы;
- рекомендации по выполнению письменных экзаменационных работ;
- расписание консультаций;
- график проведения итоговой аттестации и т. д.

#### **1.5. Проведение мастер-классов**

Для успешного освоения первоначальных навыков по профессии "Официант, бармен" в ГПОУ «ЧТКУ» разработаны программы проведения производственных мастер-классов для учащихся 1 курсов. Проводятся мастерами производственного обучения, закрепленными за учебными группами. Темы мастер-классов определены согласно тематике учебной практики, с учетом изученных МДК на 1 курсе. Время проведения мастер-классов определены в дни с наименьшей нагрузкой по

теоретическому обучению. Проводятся на базе лабораторий ГП ОУ «ЧТКУ» и столовой. Продолжительной проведения мастер-классов составляет не менее 1 академического часа и проводятся по подгруппам 1 раз в месяц.



**Сводные данные по бюджету (в неделях)**

Профессия «Официант, бармен» 2015-2016уч.г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарными курсами	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам)
I	20	10	9	1	1	2	43

2 План учебного процесса ОПОП (ППКРС) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			максимальная	Самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная аудиторная		1 курс	
						лекций, уроков	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/1/3	503	161	342	271	71	161	181
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	-ДЗ	56	14	42	34	8	22	20
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ	46	14	32	25	7	32	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	З,Э	93	33	60	55	5	26	34
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ	46	14	32	23	9	12	20
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	46	14	32	21	11	32	
ОП.06	Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира	-Э	110	36	74	66	8		74
ОП.07	Деловой английский язык	-ДЗ	106	36	70	47	23	37	33
П.00	Профессиональный цикл	3/2/2 КЭ	1261	199	1062	283	95	235	143
ПМ.00	Профессиональные модули	2/2/2	1181	159	1022	281	57	215	123
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации общественного питания	1/1/0 КЭ	514	83	431	181	34	215	216
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ДЗ	298	83	215	181	34	215	
УП.01	Учебная практика	ДЗ			216			180	36
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1/2/0 КЭ	343	76	267	100	23		267
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и в буфетах	ДЗ	199	76	123	100	23		123
УП.02	Учебная практика	ДЗ			144				144
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	188		288				324
ФК.00	Физическая культура	3	80	40	40	2	38	20	20
Всего		6/3/5	1764	360	1404	544	166	576	828
ГИА	Государственная итоговая аттестация								1 нед
Консультации 4 часа на 1 обучающегося в год						Всего	дисциплин и МДК	396	324
Государственная итоговая аттестация							учебной практики	180	180
Выпускная квалификационная работа с 19.06.-по 24.06.2017 г.							производст. практики	-	324
							экзаменов	0	2
							дифф зачетов	2	1
						зачетов	4	3	