

Министерство образования Московской области

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Велес»

Генеральный директор

Шафран А.Ю.

«16» июня 2022г.

М.П.



СОГЛАСОВАНО:

ИП Казанцева Екатерина

Сергеевна (Кафе «Капра»)

Директор

Казанцева Е.С.

«16» июня 2022г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ МО

«Электростальский  
колледж»

О. В. Мосейчук

«16» июня 2022г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.01 Официант, бармен

Квалификация выпускника: Официант;

Бармен;

Буфетчик

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

**РАССМОТРЕНО и  
РЕКОМЕНДОВАНО**

На заседании цикловой  
комиссии  
профессионального цикла по  
профессии 43.01.01  
Официант, бармен  
протокол № 12  
« 14 » июня 2022 г.

**СОГЛАСОВАНО  
и УТВЕРЖДЕНО  
решением Педагогического  
совета**

протокол № 4  
от « 15 » июня 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом Директора ГБПОУ  
МО «Электростальский  
колледж»  
приказ № 250-од  
от « 16 » июня 2022г.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731), с изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

**Экспертные организации:**

Научно-методический центр института развития профессионального образования  
Университет «Дубна»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>6</b>
3.1. Область и объекты профессиональной деятельности	6
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	6
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	<b>6</b>
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Личностные результаты	13
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	<b>15</b>
5.1. Учебный план	15
5.2. Календарный учебный график	19
5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	23
5.4. Программы учебной и производственной практик	23
5.5. Рабочая программа воспитания	23
5.6. Календарный план воспитательной работы	24
<b>Раздел 6. Условия реализации</b>	<b>24</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	24
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	25
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	25
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	27
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	28
<b>Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации</b>	<b>28</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы</b>	<b>28</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
<b>Приложение 1</b> Учебный план и пояснительная записка	
<b>Приложение 2</b> Календарный учебный график	
<b>Приложение 3</b> График учебного процесса	
<b>Приложение 4</b> Рабочая программа воспитания	
<b>Приложение 5</b> Календарный план воспитательной работы	
<b>Приложение 6</b> Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	
<b>Приложение 7</b> Программа ГИА, портфолио	
<b>Приложение 8</b> Аннотации	
<b>Приложение 9</b> ФОС	
<b>Приложение 10</b> Методические материалы	

## Раздел 1. Общие положения

**1.1. Настоящая основная образовательная программа** среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по профессии **43.01.01 Официант, бармен** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731), с изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г. (далее – ФГОС СПО).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается ГБПОУ МО «Электростальский колледж» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ООП СПО.

Обучение по образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

### **1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО:**

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных настоящим Федеральным законом случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ МО «Электростальский колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ и Министерства Просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (зарегистрирован в Минюсте России 20.04.2021 № 63180);
- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся»;
- Методические рекомендации по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО в соответствии с письмом Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего

образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413”;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»);

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 05.05.2022г. №311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731) с изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.;

- Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 910н;

- Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14 октября 2021 г. N 65410);

- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне СОО»);

- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов РФ, изучения государственных языков республик РФ, родных языков из числа языков народов РФ, в том числе русского как родного»);

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Устав ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;

- Локальные акты ГБПОУ МО «Электростальский колледж».

### **1.3. Термины, определения и используемые сокращения:**

**ГБПОУ МО «Электростальский колледж»** - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»;

**ОПОП** - основная профессиональная образовательная программа;

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ППКРС**- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

**ФГОС СПО** – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ЛР** – личностные результаты;

**ПМ** - профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к

планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности;

**МДК** - междисциплинарный курс;

**ГИА** – Государственная итоговая аттестация;

**ВКР** - выпускная квалификационная работа;

**Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области;

**Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования;

**Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Официант; Бармен; Буфетчик.

Форма получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: *очная*.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **4428 академических часов**, со сроком обучения **2 года 10 месяцев**.

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие

### 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Официант; Бармен; Буфетчик
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Осваивается
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Осваивается

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**  
**4.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- траектории профессионального самообразования</li> </ul>

ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 05	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим</li> </ul>
		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>
--	---

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<p><b>Иметь практический опыт:</b>  выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p><b>Умения:</b>  подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;  осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;  осуществлять приём заказа на блюда и напитки;  обслуживать потребителей</p>
	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.	

		<p>организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>
--	--	---

		<p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>встречи гостей бара и приёма заказа;</p> <p>обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</p> <p>приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей;</p> <p>оформления отчётно-финансовых документов;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p> <p>подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и</p>
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	
	<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>	
	<p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	
	<p>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p>	
	<p>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	
	<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	

		<p>оформления;  эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;  готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;  соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;  производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;  соблюдать правила профессионального этикета;  соблюдать правила личной гигиены;</p> <p><b>Знания:</b>  виды и классификации баров;  планировочные решения баров, буфетов;  материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;  виды и методы обслуживания в баре, буфете;  технологии приготовления смешанных и горячих напитков;  технологии приготовления простых закусок;  правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;  сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;  правила личной подготовки бармена к обслуживанию;  правила охраны труда;  правила культуры обслуживания,</p>
--	--	---

		протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	--	--

#### 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 10

безопасности, в том числе цифровой	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 23
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»</b>	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 30

безопасности, в том числе цифровой.	
Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Учебный план ОПОП среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Для профессии 43.01.01 Официант, бармен определен **социально-экономический профиль**.

В учебном плане по профессии 43.01.01 Официант, бармен отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указан объем учебной образовательной нагрузки обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОПОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования

- . Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл – из профессиональных модулей.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (около 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

- реализации ФГОС СОО и ФГОС СПО;
- формировании вариативной части ОПОП;
- распределении часов промежуточной аттестации;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технической базе с указанием необходимых кабинетов, лабораторий и других помещений.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет **147 недель**, в том числе:

- объем учебной нагрузки – **121 недель**;
  - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – **77 недель**;
  - промежуточная аттестация – **5 недель**;
  - учебная практика – **8 недель**;
  - производственная практика по профилю специальности – **31 недель**;
- государственная итоговая аттестация – **2 недели**;
- каникулы – **24 недели**.



5.1.1 Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах							Рекомендуемый курс изучения
		Всего	в т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	
				Занятия по дисциплинам и МДК			Практики		
				Промеж-ут. аттестация	Всего по дисциплинам/ МДК	в т.ч. лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>3067</b>	-	<b>72</b>	<b>2046</b>	<b>900</b>	-	<b>1027</b>	<b>1,2</b>
БД.01	Русский язык	192	-	18	128	48	-	64	<b>1,2</b>
БД.02	Литература	230	-	-	154	57	-	76	<b>1,2</b>
БД.03	Иностранный язык	256	-	-	171	171	-	85	<b>1,2</b>
БД.04	История	259	-	-	171	40	-	88	<b>1,2</b>
БД.05	Физическая культура	255	-	-	171	147	-	84	<b>1,2</b>
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	114	-	-	76	28	-	38	<b>1,2</b>
БД.07	Обществознание	147	-	-	98	19	-	49	<b>1,2</b>
БД.08	Естествознание	288	-	-	192	48	-	96	<b>1,2</b>
БД.09	Астрономия	82	-	-	55	20	-	27	<b>1,2</b>
ПД.01	Математика	429	-	18	286	107	-	143	<b>1,2</b>
ПД.02	Информатика	192	-	-	128	104	-	64	<b>1,2</b>
ПД.03	Экономика	139	-	18	93	33	-	46	<b>1,2</b>
ПД.04	Право	192	-	-	128	29	-	64	<b>1,2</b>
ПОО.01	Родная литература	78	-	-	52	19	-	26	<b>1,2</b>
ПОО.02	Введение в профессию	214	-	18	143	30	-	71	<b>1,2</b>
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>2531</b>	<b>1404</b>	<b>108</b>	<b>686</b>	<b>197</b>	<b>1404</b>	<b>345</b>	<b>1,2,3</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>511</b>	-	<b>72</b>	<b>341</b>	<b>85</b>	-	<b>170</b>	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	65	-	-	43	13	-	22	1,2
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	81	-	18	42	17	-	21	1

ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	81	-	18	42	12	-	21	1
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	70	-	18	35	5	-	17	3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	55	-	-	37	14	-	18	2
ОП.06	Охрана труда	123	-	18	70	14	-	35	3
ОП.07	Основы финансовой грамотности	54	-	-	36	4	-	18	3
ОП.08	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера	54	-	-	36	6	-	18	3
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1960</b>	<b>1404</b>	<b>36</b>	<b>345</b>	<b>112</b>	<b>1404</b>	<b>175</b>	<b>1,2,3</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	<b>1214</b>	<b>864</b>	<b>18</b>	<b>220</b>	<b>78</b>	<b>864</b>	<b>112</b>	<b>1,2,3</b>
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	332	864	-	220	78	144	112	1,2,3
УП.01	Учебная практика		144	-	-	-	144	-	1,2,3
ПП.01	Производственная практика		720	-	-	-	720	-	1,2,3
ПМ.01.КЭ	Квалификационный экзамен	18	-	18	-	-	-	-	3
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	<b>746</b>	<b>540</b>	<b>18</b>	<b>125</b>	<b>34</b>	<b>540</b>	<b>63</b>	<b>3</b>
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	188	540	-	125	34	540	63	3
УП.02	Учебная практика		144	-	-	-	144	-	3
ПП.02	Производственная практика		396	-	-	-	396	-	3
ПМ.01.КЭ	Квалификационный экзамен	18	-	18	-	-	-	-	3
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>3</b>
Вариативная часть ОП		216	-	-	144	42	-	72	2,3
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
<b>Итого:</b>		<b>5820</b>	<b>1404</b>	<b>180</b>	<b>2772</b>	<b>1137</b>	<b>1404</b>	<b>1392</b>	<b>1,2,3</b>

## **5.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в приложении к ОПОП (Приложение 2).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся.

Календарный учебный график отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с учебным планом и служит для организации учебного процесса.

## Календарный учебный график на 2022-2023 учебный год

1 курс

срок обучения 2 года 10 мес.

Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь		Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Сводные данные по бюджету времени																														
	01-11	12-18	19-25	26.09-02.10				03-09	10-16	17-23	24-30	31.10-06.11				07-13	14-20	21-27	28.11-04.12			05-11	12-18	19-25	26.12-01.01			02-15	16-22	23-29	30.01-05.02			06-12	13-19	20-26	27.02-05.03			06-12	13-19	20-26	27.03-02.04			03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.05-04.06			05-11	12-18	19-25	26.06-02.07			
	Недели																																																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43																			
БД.01 Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	76															
БД.02 Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	76															
БД.03 Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	93													
БД.04 История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	93												
БД.05 Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	93												
БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	76												
БД.07 Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	76												
БД.08 Естествознание	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110												
БД.09 Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	55												
ПД.01 Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	152												
ПД.02 Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	76													
ПД.03 Экономика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	105												
ПД.04 Право	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	76													
ПОО.02 Введение в профессию	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	76													
ОП.01 Основы культуры профессионального общения	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21													
ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	54													
ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	54													
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	114										
Количество часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476											

## Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год

2 курс

срок обучения 2 года 10 мес.

Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь		Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Сводные данные по бюджету времени																		
	01-11	12-18	19--25	26.09-02.10		03-09	10-16	17-23	24-30	31.10-06.11	07-13	14-20	21-27	28.11-04.12		05-11	12-18	19-25	26.12-01.01		02-15	16-22	23-29	30.01-05.02		06-12	13-19	20-26	27.02-05.03		06-12	13-19		20-26	27.03-02.04		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.05-04.06		05-11	12-18	19-25	26.06-02.07	
	Недели																																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43							
БД.01 Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	<b>76</b>			
БД.02 Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	К/К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>78</b>		
БД.03 Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	К/К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>78</b>			
БД.04 История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	К/К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>78</b>			
БД.05 Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	К/К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>78</b>			
БД.07 Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>22</b>			
БД.08 Естествознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>82</b>			
ПД.01 Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	К/К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	<b>158</b>					
ПД.02 Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>52</b>				
ПД.04 Право	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>52</b>				
ПОО.01 Родная литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>52</b>				
ПОО.02 Введение в профессию	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	<b>91</b>					
ОП.01 Основы культуры профессионального общения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>22</b>					
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	К/К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>37</b>						
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36	36	36	36	36	К/К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	<b>520</b>					
Количество часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К/К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	<b>1476</b>				

### Календарный учебный график на 2024-2025 учебный год

3 курс

срок обучения 2 года 10 мес.

Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь		Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь		Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Сводные данные по бюджету времени																							
	01-10	13-19	20-26	27.09-03.10			04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29.11-05.12		06-12	13-19	20-26	27-31	01-16	17-23	24-30	31.01-06.02		07-13	14-20	21-27	28.02-06.03		07-13	14-20		21-27	28.03-03.04		04-10	11-17	18-24	25-30	02-08	09-15	16-22	23-29	30.05-05.26		06-12	13-19	20-26	27.06-03.07						
	Недели																																																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43												
																	К/К																							ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ПА	ГИА	ГИА
ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	53										
ОП.06 Охрана труда	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	88									
ОП.07 Основы финансовой грамотности	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36									
ОП.08 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36									
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	468							
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	8	8	8	8	8	8	36	36	36	36	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	683							
ФК.00 Физическая культура	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40								
Вариативная часть образовательной программы																																																144								
ГИА	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72							
Количество часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476							

### **5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей**

В Приложении 6 к ОПОП приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

### **5.4. Программы учебной и производственной практик**

Практическая подготовка является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой форму организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю соответствующей образовательной программы. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практических подготовок: учебная (УП) и производственная (ПП) практики.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуется концентрированно.

Учебная практика реализуется в учебных кабинетах и мастерских ГБПОУ МО «Электростальский колледж», в которых имеется материально – техническое обеспечение для выполнения всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях ИП Казанцева Екатерина Сергеевна (Кафе Капра), ООО «Тайм-аут» направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (баз практик) соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

В Приложении 6 к ОПОП приводятся рабочие программы учебной и производственной практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей.

### **5.5. Рабочая программа воспитания**

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

*Цель* рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике путём:

- создания условий, способствующих воспитанию и социализации обучающихся, в том числе обучающихся с ОВЗ и девиантным поведением;
- реализации требований ФГОС СПО по формированию общих компетенций у обучающихся, в том числе обучающихся с ОВЗ и девиантным поведением, обеспечивающих их успешную социализацию;
- создания условий для формирования профессиональных и личностных качеств будущего специалиста, способного к успешной адаптации в современных условиях;
- привития обучающимся интереса к своей специальности и приучение их к постоянной работе над повышением своей квалификации.

### **Задачи:**

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- организация экскурсий, экспедиций, походов, вовлечение обучающихся в секции, клубы, студии и иные объединения;
- поддержание деятельности функционирования в колледже студенческих объединений;
- организация волонтерской деятельности для развития социальной активности и самореализации обучающихся;
- формирование у обучающихся общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания;
- организация работы с семьями обучающихся и их родителями или законными представителями, направленная на совместное решение проблем личностного развития.

### **5.6. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

**6.1.1. Специальные помещения** представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др.**, обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

#### **Перечень специальных помещений**

##### **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.

##### **Залы:**

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



### **6.1.2. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в ИП Казанцева Екатерина Сергеевна (Кафе Капра), ООО «Тайм-аут». В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий применяются специально оборудованные помещения, их виртуальные аналоги, позволяющие обучающимся осваивать ОК и ПК.

При использовании электронных изданий колледж может обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

### **6.1.2.3. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В электронной информационно-образовательной среде допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными или электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

## **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Социокультурная среда колледжа представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах жизнедеятельности студенческого коллектива и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы и программ воспитания во внеурочное время.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (Приложение 4 и 5)

Социально психологическая работа в колледже проводится согласно перспективных планов работы социальных педагогов и педагога-психолога. Основными направлениями деятельности является изучение психолого-педагогических особенностей личности студентов, условий их жизни, своевременное выявление малообеспеченных семей, опекаемых обучающихся их категории детей сирот, неблагополучных семей и семей группы риска, оказание помощи студентам, попавшим в трудные жизненные ситуации.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, Информационно-пропагандистская работа в колледже является составной частью всей осуществляемой работы и направлена своей деятельностью на обучающихся, педагогический состав и родителей.

Необходимым условием успешной деятельности обучающегося является освоение новых для него особенностей учебы в колледже, которые не вызвали бы ощущение внутреннего дискомфорта и блокировали возможность конфликта со средой. На протяжении первого курса складывается студенческий коллектив, формируются навыки и умения рациональной организации умственной деятельности, осознается призвание к избранной профессии, вырабатывается оптимальный режим труда, досуга и быта.

Психологическая помощь обучающихся первого курса в процессе адаптации к условиям обучения в колледже способствует развитию у них умений быстро приспособиваться к новым условиям. Также в целях создания благоприятных социальных условий ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

В свободное от учебы время обучающиеся имеют возможность посещать тематические кружки и спортивные секции. Мастер - классы, спортивные мероприятия и соревнования по различным видам спорта проводятся систематически в колледже, на муниципальном, региональном и федеральном уровнях. Результатом участия являются призовые места победителей спартакиад и различных профессиональных конкурсов, в том числе World Skills Russia.

Продолжается развитие безбарьерной архитектурной среды образовательной организации, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей и путей перемещения внутри здания, имеется система оповещения и сигнализации.

Воспитательная работа в колледже организована в соответствии с Планом мероприятий по развитию социокультурной среды. В реализации плана мероприятий активное участие принимают преподаватели и сами обучающиеся.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, работает студенческое соуправление, старосты, члены студенческого совета.

Профсоюзная организация представляет интересы обучающихся на уровне администрации колледжа, а также реализует различные социальные, информационные, развлекательные и прочие программы. Профсоюзная организация оказывает материальную поддержку обучающимся.

Основными целями Студенческого совета являются формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся; содействие развитию их социальной зрелости, самостоятельности.

#### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Проведение технического обслуживания и ремонта электрооборудования промышленных предприятий под руководством лиц технического надзора и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в приказе Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761н (ред. от 31.05.2011) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Проведение технического обслуживания и ремонта электрооборудования промышленных предприятий под руководством лиц технического надзора, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Проведение технического обслуживания и ремонта электрооборудования промышленных предприятий под руководством лиц технического надзора в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проходит в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств, в том числе портфолио.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных «Оператором развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Фонд оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонд оценочных средств для проведения ГИА приведен в Приложении 7.

## **Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

### **Группа разработчиков**

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Ю.Н. Евладенко	Заместитель директора по УВР ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
Н.Е. Гольяшова	Зав. структурным подразделением ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
М.Е. Ганиева	Старший методист ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
Н.В. Заборова	Преподаватель ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

### **Руководители группы:**

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Е.А. Чернецкая	Зав. метод. кабинетом ГБПОУ МО «Электростальский колледж»