



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Электростальский колледж»
Л.А.Виноградова

«23» апреля 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.01 Официант, бармен
по программе базовой подготовки

Квалификация: **Официант; Бармен;
Буфетчик**
Форма обучения - очная
Нормативный срок получения образования -
2 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание»
ЭКО Продукт»
Директор:
Александрова Т.И.



[Handwritten signature]
10.04.2020

М.П.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
Директор кафе «Капра»



[Handwritten signature]
Е.С.Казанцева
11.04.2020

М.П.

Пояснительная записка к учебному плану

1.1. Нормативная база реализации Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)

Настоящий учебный план ППКРС среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»;

- Устава ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (Приказ Минобрнауки России от 20.01.2014 N 22 (ред.от10.12.2014) и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования.

- Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и очной формам обучения в образовательных организациях, реализующих ОПОП СПО» *Направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846;*

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з);

- Письма министра Правительства Московской области по безопасности и противодействию коррупции от 19.01.2017 Исх-277/09-04-01., п.1.2.1. «Организовать в образовательных учреждениях занятия по предмету «Основы духовно-нравственной культуры народов России»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506 «Введение астрономии в 2017-2018 учебном году»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включает в себя теоретическое и производственное обучение, производственную практику.

Объем учебных недель составляет на:

1 курсе- 40 недель

2 курсе- 39 недель

3 курсе- 37 недель

Продолжительность учебной недели

– пятидневный рабочий режим

Обязательная учебная нагрузка при 5–ти дневной учебной неделе составляет:

- на 1 курсе -36 час. в неделю;

- на 2 курсе -36 час. в неделю;

- на 3 курсе -36 час. в неделю

Практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Количество недель, отводимых на каникулы, составляет:

1 курс – 11 недель;

2 курс – 11 недель;

3 курс – 2 недели

Продолжительность занятий:

Последовательность и продолжительность уроков теоретического обучения составляет до 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. (Возможна группировка уроков парами).

Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут и через каждые 50 минут устанавливается 10-минутный перерыв.

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. При освоении программ междисциплинарных курсов, дисциплин на последнем курсе изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. Зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

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

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 5 недель. В течение учебного года предусмотрено ее рассредоточенное проведение: аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных учебных проектов по дисциплинам «Родной язык» и «Экономика». Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение 1-2 лет самостоятельно и представляет собой особую форму организации деятельности обучающегося. Преподавателям запланировано по 15 часов на каждую дисциплину с целью проведения консультаций для обучающихся при подготовке индивидуального учебного проекта. Защита проекта проводится в дни промежуточной аттестации.

Экзамены общеобразовательных дисциплин проводят по русскому языку, математике, а также по дисциплинам, которые выбираются обучающимися и профессиональной образовательной организацией: история. По русскому языку и математике – в письменной форме, по истории – в устной.

#Экзамен по охране труда проводится за счет часов, отведенных программой.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний обучающихся являются:

Устные виды контроля: - собеседование, - тестирование, - защита рефератов, - дифференцированный зачет, - итоговые экзамены по учебным дисциплинам.

Письменные виды контроля: - лабораторные работы, - практические занятия; - проверочные работы, - контрольные работы, - подготовка реферата, - диктант, изложение, сочинение, - самостоятельная работа,

Собеседование, тестирование, защита рефератов, лабораторно-практические работы, диктант, изложение, сочинение, самостоятельная работа проводятся после освоения

обучающимися каждого раздела (темы) образовательной программы по учебной дисциплине;

Контрольные, проверочные работы, зачет с оценкой проводятся для подведения итогов успеваемости по дисциплинам за семестр;

Порядок проведения учебной и производственной практики:

Производственное обучение и производственная практика осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061) "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и предприятиями Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт», И.П. Черняков кафе «Огонек», ООО кафе «Тройка», ООО кафе «Олимп», ООО кафе «Восточное», ООО «Волна», И.П. Казанцева кафе «Капра». Производственное обучение в учебной лаборатории проводится в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по производственному обучению, по результатам которых определяется степень усвоения каждым студентом пройденного материала. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППКРС, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Рабочая программа практики разрабатывается мастером производственного обучения группы, рассматривается и согласовывается на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа.

Практика проводится:

№ п/п	Индекс практики	Индекс модуля	Сроки проведения	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредот. или концентр.	Кол-во часов
1.	УП.01	ПМ.01	6 недель	ОК1-7;ПК1.1-1.4	Учебная мастерская	Рассредот./концентрированно	216
2	ПП.01	ПМ.01	15 недель	ОК1-7;ПК1.1-1.4	Предприятия работодателей	Концентрированно	540
3.	УП.02	ПМ.02	4 недели	ОК1-7;ПК2.1-2.7	Предприятия работодателей	Концентрированно	144
4.	ПП.02	ПМ.02	14 недель	ОК1-7;ПК2.1-2.7	Предприятия работодателей	Концентрированно	504
ВСЕГО:							1404

Примечание:

1. В 1 семестре УП.01 по 6 часов в 12 неделях (72 ч.рассредоточенно), в 3 семестре практики нет, а в остальных семестрах – по 36 часов в неделю (концентрированно);

2. Места проведения практики могут корректироваться.

Учебным планом предусмотрено 39 недель учебной и производственной практики, в том числе: учебная практика – 10 недель, практика по профилю профессии – 29 недель.

Распределение часов на консультации:

Консультации предусматриваются на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего

образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы и тематика проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателями. Количество консультаций на группу по учебным дисциплинам, МДК и годам обучения распределяются следующим образом:

№		Дисциплина, ПМ, МДК	1 курс	2 курс	3 курс	Итого (часов)
1.	БД.01	Русский язык	15	15	-	30
2.	БД.02	Литература	5	5	-	10
3.	БД.05	История	15	15	-	30
4.	БД.06	Естествознание	15	15		30
5.	ПД.03	Экономика	5	5	-	10
6.	ПД.01	Математика	15	15	10	40
7.	ПОО.01	Родной язык	10	10		20
8.	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	5	-	-	5
9.	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	5	-	-	5
10	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	10	20	-	30
11.	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			30	30
12.		Выпускная квалификационная работа	-	-	60	60
		ВСЕГО:	100	100	100	300

Количество консультаций уточняется перед началом учебного года и закрепляется за преподавателями приказом директора.

1.3. Общеобразовательный цикл

по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с Методическими рекомендациями по организации учебного процесса по очно-заочной и очной формам обучения в образовательных организациях, реализующих ОПОП СПО» от 2015г., учитывая новые требования ФГОС СОО. Общеобразовательный цикл учебного план ППКРС содержит 12 общеобразовательных учебных дисциплин.

Учитывая опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 2052 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП.

В частности, в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят:

БД.01 «Русский язык», БД.02 «Литература», БД.03 «Иностранный язык», ПД.01 «Математика», БД.05 «История», БД.04 «Физическая культура», БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности», БД.08 «Астрономия»;

Состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей представлен следующим образом, это:

БД.06 «Естествознание», ПД.02 «Информатика», ПД.03 «Физика», ПОО.01 «Родной язык».

Профильными учебными дисциплинами являются: «Математика», «Информатика», «Экономика».

Учебные дисциплины «Основы духовно-нравственной культуры народов России», «История» интегрированы в один курс «История». По каждому из предметов сохраняется обязательный минимум содержания и соответствующие требования к уровню подготовки обучающихся. Однако итоговая оценка по четырем предметам (основы духовно-нравственной культуры народов России, история) выставляется по БД.05 «История» единая.

Базовая учебная дисциплина: «История» -244 час распределяется следующим образом:

- «Основы духовно-нравственной культуры народов России» - 1 курс – 34 час,

- «История» - 1-2 курс - 210 час;

Общеобразовательная учебная дисциплины «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506) с учетом «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС- 194/08).

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» разработана с учетом содержания обучения астрономии и требования к уровню подготовки выпускников, заявленные в приказе МОН Российской Федерации от 7 июня 2017 г. N 506 «О внесении изменений в Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089.» , требования ФГОС СОО к предметным результатам освоения учебного предмета Астрономии, а также используя уже наработанный программный материал.

Учебный план технического профиля обучения содержит 3 учебных предмета на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области:

ПД.01 Математика; ПД.02 Информатика; ПД.03 Экономика.

По дисциплине «Физическая культура» предусматривается 2-3 часа обязательных аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение 2-х курсов освоения соответствующей образовательной программы. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП подготовки квалифицированных рабочих.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015г. и в соответствии с Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. N 2/16-з);

На основе этих примерных программ колледж самостоятельно разрабатывает рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии 43.01.01 Официант, бармен, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

При формировании ППКРС использован объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС с учетом потребности работодателей и спецификой деятельности образовательной организации.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

При этом, инвариантная (обязательная) часть ФГОС и раздел «Физическая культура» составляет 576 часов, из них:

- общепрофессиональный цикл – 198 часов;
- профессиональный цикл – 338 часов;
- физическая культура – 40 часов;

Вариативная часть по ФГОС - 144 часов.

Всего: $576 + 144 = 720$ (часов)

Количество добавленных аудиторных часов на обязательную часть ОПОП и новых (вариативных) дисциплин представлено в таблице:

Индекс	Наименование ОПД, МДК, ПП	Количество часов		
		обязательных	вариативных	образовательной нагрузки
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	34	2	36
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	36		36
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	55		55
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	41	5	46
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	32	4	36
ОП.06	Охрана труда	-	36	36
ОП.07	Основы финансовой грамотности	-	34	34

ОП.08	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера	-	32	32
	Итого:	198	113	311
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	202	31	233
УП.01	Учебная практика	216		216
ПП.01	Производственная практика	540		540
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	136		136
УП.02	Учебная практика	144		144
ПП.02	Производственная практика	504		504
ФК.00	Физическая культура	40		40
	Итого:	1782	31	1813
	ВСЕГО:	1980	144	2124

Общеобразовательная подготовка:	2052
Профессиональная подготовка:	2124
ВСЕГО:	4176

1.5. Порядок аттестации обучающихся

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

В соответствии с п.3. ст. 15 Закона РФ «Об образовании» образовательная организация самостоятельно выбирает систему оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

Распределение часов промежуточной аттестации

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины	Всего часов	Распределение часов		
				на экзамен	на консультации	на подготовку к экзамену
1.	БД.06	Родной язык	18	Защита инд. проекта_6	6	6
2	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	18	6	6	6
3.	МДК.01.02	Организация и технология обслуживания в общественном питании	16	6	5	5
4.	БД.01	Русский язык	14	6	4	4
5.	БД.05	История	14	6	4	4
6.	ПД.01	Математика	14	6	4	4
7.	ПД.03	Экономика	14	Защита инд. проекта_6	4	4
8.	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	36	6	15	15
9.	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного	18	6	6	6

		питания				
10	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	18	6	6	6
		ВСЕГО	180	60	60	60

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС.

По итогам экзамена (квалификационного) выпускнику присваивается квалификация: Официант; Бармен; Буфетчик.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Для допуска к государственной итоговой аттестации обучающемуся необходимо представить производственные характеристики с места прохождения практики, подтверждающие освоение обучающимся компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6. Практикоориентированность

При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности (в %), вычисляемые по формуле:

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + \text{КР} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}}{\text{УН}_{\text{общая}} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}} \times 100$$

где:

ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах) - 1398;

КР – объем часов на курсовую работу (проект) - 0;

УП – объем учебной практики (в часах) - 360;

ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах) - 1044;

ПДП – объем производственной практики (преддипломной) - ;

УН_{общая} – объем обязательной учебной нагрузки всего по всем циклам (в часах) - 2628;

$$\text{ПрО} = \frac{1398 + (360 + 1044)}{2628 + (360 + 1044)} \times 100 = \frac{2802}{4032} \times 100 = 70\%$$

(Диапазон значений практикоориентированности для ППКРС: – 70–85%)

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	34	4	2	-	1	-	11	52
II курс	34	2	3	-	2	-	11	52
III курс	9	4	24	-	2	2	2	43
Всего	77		39	-	5	2	24	147

**План учебного процесса для ОПОП СПО
43.01.01 Официант, бармен**

Квалификация: Официант; Бармен; Буфетчик

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки						
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Контрольная работа	Индивидуальный учебный проект	Максимальная	Внеаудиторная самостоятельная	Обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		
								Всего занятий	В т.ом числе лаб. и пр. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр		
										17 недель	19+4 недель	17 недель	17+5 недель	8+9 недель	6 семестр	14 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный учебный цикл					3078	1026	2052	911	425	551	510	566	0	0	0
Базовые дисциплины						2104	701	1403	625	306	361	357	379	0	0	0
БД.01	Русский язык	4		3		181	60	121	40	34	19	17	51			
БД.02	Литература		4	2		312	104	208	76	51	38	68	51			
БД.03	Иностранный язык		4	2		290	97	193	193	34	57	51	51			
БД.04	Физическая культура		1-4			289	96	193	178	34	57	51	51			
БД.05	История:					366	122	244	42	34	57	85	68			
	- История	4		2		315	105	210	40	34	57	51	68			
	- Основы духовно-нравственной культуры народов России			3		51	17	34	2	-	-	34	-			
БД.06	Естествознание:					504	168	336	54	68	76	85	107			
	-Физика		2			159	53	106	12	68	38	-	-			
	-Химия		3			184	61	123	22	-	38	85	-			
	-Биология		4			161	54	107	20	-	-	-	107			
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2			108	36	72	24	34	38	-	-			

БД.08	Астрономия		2			54	18	36	20	17	19	-	-			
Профильные дисциплины						866	289	577	317	85	152	153	187	0	0	0
ПД.01	Математика	4		2		468	156	312	137	51	57	102	102			
ПД.02	Информатика		4	2		213	71	142	142	17	57	17	51			
ПД.03	Экономика		4		*	185	62	123	38	17	38	34	34			
Предлагаемые ОО						108	36	72	24	34	38	0	0	0	0	0
ПОО.01	Родной язык		2		*	108	36	72	24	34	38	-	-			
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл					466	155	311	112	51	76	17	19	130	18	0
ОП.01	Основы культуры профессионального общения		5			54	18	36	12					36		
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		2			54	18	36	20	17	19					
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	2				82	27	55	30	17	38					
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности		5			69	23	46	12					46		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4			54	18	36	24			17	19			
<i>ОП.06</i>	<i>#Охрана труда</i>	<i>2#</i>				54	18	36	12	17	19					
<i>ОП.07</i>	<i>Основы финансовой грамотности</i>			6		51	17	34	2					16	18	
<i>ОП.08</i>	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера</i>			5		48	16	32	0					32		
П.00	Профессиональный учебный цикл					2018	205	1813	320	136	201	85	207	482	198	504
ПМ.00	Профессиональные модули					1958	117	1773	280	136	201	85	207	460	180	504
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	6				<i>1106</i>		<i>989</i>		<i>136</i>	<i>201</i>	<i>85</i>	<i>207</i>	<i>0</i>	<i>72</i>	<i>288</i>

МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	4		2		350	117	233	180	64	57	85	27				
УП.01	Учебная практика		4	1,2		216		216		72	72		72				
ПП.01	Производственная практика		6			540		540			72		108		72	288	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	6				852	68	784		0	0	0	0	460	108	216	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	5				204	68	136	100					136			
УП.02	Учебная практика		5			144		144						144			
ПП.02	Производственная практика		6			504		504						180	108	216	
ФК.00	Физическая культура		5-6			60	20	40	40	0	0	0	0	22	18	0	
	Итого по обязательной части циклов ОПОП, включая раздел «ФК» и вариативной части:					1080	360	720									
	ИТОГО:					5562	1386	4176		612	828	612	792	612	216	504	
ПА	Промежуточная аттестация	5 нед.						180		0	36	0	72	36	36	0	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	2 нед.						72									
	ВСЕГО:							4428	1398								
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: - в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа); # Экзамен по охране труда проводится за счет часов, отведенных программой						Всего			Дисциплин и МДК		540	684	612	612	288	36	0
									Учебной практики		72	72		72	144		
									Производственной практики			72		108	180	180	504
									Экзаменов				1		4	1	2
									Дифф. зачетов				5	1	7	3	2
									Контрольных работ		1	7	2		1	1	
									Индивидуальный уч. проект				1		1		

ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ

для подготовки по профессии 43.01.01 Официант, бармен

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	культуры профессионального общения;
3	товароведения пищевых продуктов;
4.	безопасности жизнедеятельности;
5.	организации обслуживания в общественном питании.
Лаборатории:	
1.	технологии обслуживания в общественном питании
Мастерские	
1	бар;
2	банкетный зал.
Спортивный комплекс:	
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	место для стрельбы.
Залы:	
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал.

**Распределение формируемых компетенций по структурным
элементам учебного плана
Матрица компетенций**

		Формируемые компетенции				
		1	2	3		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл					
ОП.01	Основы культуры профессионального общения			ПК2.2-2.6 ПК1.2-1.4 ОК1-7		
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК1-7 ПК1.1-1.4; ПК2.1; 2.3; 2.5; 2.7				
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ПК1.2 ПК2.1; 2.2 ОК1-7				
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			ПК2.6 ПК1.2 ОК1-7		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.7 ОК1-7			
ОП.06	<i>Охрана труда</i>	ОК1-7 Доп.ПК1				
ОП.07	<i>Основы финансовой грамотности</i>			ОК1-7 Доп.ПК2		
ОП.08	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера</i>			ОК1-7 Доп.ПК3		
П.00	Профессиональный учебный цикл					
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания		ОК1-7 ПК1.1-1.4	ОК1-7 ПК1.1-1.4		
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании		ОК1-7 ПК1.1-1.4	ОК1-7 ПК1.1-1.4		
УП.01	Учебная практика		ОК1-7 ПК1.1-1.4	ОК1-7 ПК1.1-1.4		
ПП.01	Производственная практика		ОК1-7 ПК1.1-1.4	ОК1-7 ПК1.1-1.4		
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			ОК1-7 ПК2.1-2.7		
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			ОК1-7 ПК2.1-2.7		
УП.02	Учебная практика			ОК1-7 ПК2.1-2.7		
ПП.02	Производственная практика			ОК1-7 ПК2.1-2.7		
ФК.00	Физическая культура			ОК3,6,7		

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей:

№ п/п	Индексы учебного плана	Наименование циклов
	О.00	Общеобразовательный цикл
		Базовые учебные дисциплины
1	БД.01	Русский язык
2	БД.02	Литература
3	БД.03	Иностранный язык
4	БД.04	Физическая культура
5	БД.05	История
6	БД.06	Естествознание:
7	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
8	БД.08	Астрономия
		Профильные дисциплины
9	ПД.01	Математика
10	ПД.02	Информатика
11	ПД.03	Экономика
		Предлагаемые ОО
12	ПОО.01	Родной язык
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл
13	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
14	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
15	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
16	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
17	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
18	ОП.06	Охрана труда
19	ОП.07	Основы финансовой грамотности
		Адаптационные дисциплины
20	ОП.08	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера
	П.00	Профессиональный цикл
	ПМ.00	Профессиональные модули
21	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
22	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
23	ФК.00	Физическая культура
24	УП, ПП.00	Учебная и производственная практика

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы СПО

43.01.01 Официант, бармен

(наименование ОПОП)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области

«Электростальский колледж»

(наименование образовательной организации)

Срок получения образования: 2 год 10 месяцев

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания проф. образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде основного проф. опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Общепрофессиональный	Наименование УД, темы или раздела УД ОП.01 Основы культуры профессионального общения	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	2	Уметь: соблюдать правила протокола и этикета; Знать: нормы профессиональной этики;	ПК2.2-2.6 ПК1.2-1.4 ОК1-7	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	Наименование УД, темы или раздела УД: ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	5	Уметь: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; Знать: формы оплаты труда.	ПК2.6 ПК1.2 ОК1-7	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и

						возможностями обучающихся
Общепрофессиональный:	Наименование УД, темы или раздела УД: ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	<i>Дополнение УД обязательной части цикла</i>	4	Уметь: применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; оказывать медицинскую помощь пострадавшим; Знать: правила первой медицинской помощи пострадавшим	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.7 ОК1-7	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся
	Наименование УД, темы или раздела УД: ОП.06 Охрана труда	<i>Новое содержание</i>	36	Уметь: оценивать состояние т/б на производственном объекте; пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты; применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; профессиональной деятельности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности Знать: виды и правила проведения инструктажей по охране труда; возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; действие токсичных веществ на организм человека; законодательство в области охраны труда; меры предупреждения пожаров и взрывов; нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии пожаробезопасности;	ОК1-7 Доп.ПК1 применять безопасные приемы труда при выполнении обязанностей официанта, бармена	Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

				<p>основные источники воздействия на окружающую среду; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; права и обязанности работников в области охраны труда; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;</p>		
	<p>Наименование УД, темы или раздела УД: ОП.07 Основы финансовой грамотности</p>	<p><i>Новое содержание</i></p>	<p>34</p>	<p>Умения: пользоваться дебетовой картой; определять причины роста инфляции; рассчитывать личный и семейный доход; читать диаграммы, графики, иллюстрирующие структуру доходов населения или семьи; различать личные расходы и расходы семьи; считать личные расходы и расходы семьи как в краткосрочном, так и в долгосрочном периоде; вести учет доходов и расходов; развивать критическое мышление; рассчитать реальный банковский процент; рассчитать доходность банковского вклада и других операций; рассчитать ежемесячные платежи по страхованию; анализировать договоры; отличать инвестиции</p>	<p>ОК1-7 Доп. ПК.2- Знать основы финансовой грамотности и развивать самообразование</p>	<p>Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>

				<p>от сбережений; сравнивать доходность инвестиционных продуктов.</p> <p>Знания: механизма взаимодействия Центрального банка и коммерческих банков; пассивные и активные операции банка; чем отличается номинальный и реальный процент, простой и сложный процент; типы депозитов; типы кредитов; программ инвестирования в драгоценные металлы и ценные бумаги; знание того, что такое кредитная история; представление, что может составлять портфель инвестиций. Личностные характеристики и установки.</p>		
<p>Наименование УД, темы или раздела УД: ОП.08 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Трудоустройство и карьера</p>	<p><i>Новое содержание</i></p>	<p>32</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать нормы позитивного социального поведения; -Использовать свои права адекватно законодательству; - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Механизмы социальной адаптации; -Основополагающие 	<p>ОК1-7</p> <p>Доп. ПК.3-</p> <p>Овладение основами социально-правовых знаний для применения в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Освоение дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>	

				<p>международные документы по правам человека;</p> <p>-Основы гражданского и семейного законодательства;</p> <p>-Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <p>- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</p> <p>- Функции органов труда и занятости населения.</p>		
Профессиональный:	<p>Наименование вариативной ПМ, темы МДК или раздела ПМ:</p> <p>МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</p>	<p><i>Дополнение ПМ обязательной части цикла</i></p>	31	<p>Иметь практический опыт: применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p>Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>Знать: порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	ОК1-7 ПК1.1-1.4	<p>Углубление содержания обязательной части дисциплины в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся</p>