

Рассмотрено на заседании  
циклопедической комиссии филиала  
ГБПОУ ФНК с. Малое  
протокол №1 от 03.09.2020г.  
Р. Ревушицкий

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ Дубовский многопрофильный колледж

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.01 «Официант, бармен»**

код и наименование профессии / специальности

Удостоверен  
Директор ГБПОУ  
Дубовский многопрофильный  
колледж  
03.09.2020г.

**Квалификация:**

- Официант
- Бармен
- Буфетчик

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 месяцев

на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Коды формируемых компетенций		Зачеты	Экзамены	самостоятельная учебная работа	обязательная нагрузка										
							всего занятий			I курс		II курс		III курс			
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	Кол-во недель	1 сем.	2 сем.	3 сем.		4 сем.	5 сем.	6 сем.	
										Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель		Кол-во недель	Кол-во недель		
			17	23	17	23	17	23									
	<i>Недельная нагрузка</i>			<i>8дз</i>	<i>3эк</i>					<i>36</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	<i>36</i>		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>					<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1139</b>	<b>913</b>	<b>486</b>	<b>648</b>	<b>556</b>	<b>362</b>			<b>2052</b>
ОУД.01	Русский язык				Э4	248	83	165	83	82	34	30	60	41			165
ОУД.02	Литература			Д34		257	86	171	97	74	50	40	45	36			171
ОУД.03	Иностранный язык			Д34		330	110	220	118	102	30	52	90	48			220
ОУД.04	История			Д34		399	133	266	187	79	50	78	75	63			266
ОУД.05	Физическая культура			з1,з2,з3,Д34		351	117	234	8	226	50	57	73	54			234
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			Д34		162	54	108	54	54	0	20	58	30			108
ОУД.07	Математика				Э4	427	142	285	224	61	80	75	80	50			346
ОУД.08	Информатика				Э4	237	79	158	76	82	50	38	30	40			158
ОУД.09	Естествознание					289	96	193	166	27	60	88	45				193
ОУД.10	Астрономия			Д32		162	54	108	54	54	40	68					108
ОУД.11	Родной язык			Д32		108	36	72	36	36	42	30					72
ОУД.12	Психология			Д32		108	36	72	36	36	0	72					72
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>6дз</b>	<b>1эк</b>	<b>513</b>	<b>171</b>	<b>342</b>	<b>180</b>	<b>162</b>	<b>126</b>	<b>180</b>			<b>36</b>		<b>342</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1 - 7 ПК 1.2 - 1.4 ПК 2.2 ПК 2.6		дз1		84	28	56	28	28	56						56
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7		дз2		54	18	36	18	18		36					36

ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	дз2		54	18	36	18	18		36					36
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.6	дз1		105	35	70	35	35	70						70
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7	эк2		54	18	36	18	18		36					36
ОП.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ОК 1 - 7	дз5		54	18	36	24	12				36			36
ОП.07	Башкирский язык	ОК 1 - 7	дз2		108	36	72	39	33		72					72
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>1911</b>	<b>169</b>	<b>1742</b>	<b>281</b>	<b>57</b>			<b>56</b>	<b>466</b>	<b>556</b>	<b>664</b>	<b>1742</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>6дз</b>	<b>2Эк</b>	<b>507</b>	<b>169</b>	<b>338</b>	<b>281</b>	<b>57</b>			<b>56</b>	<b>102</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>338</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	<b>ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4</b>	<b>3дз</b>	<b>Э5</b>	<b>939</b>	<b>79</b>	<b>860</b>	<b>124</b>	<b>34</b>			<b>56</b>	<b>466</b>	<b>338</b>		<b>860</b>
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4	дз4		237	79	158	124	34			56	102			158
УП.01	Учебная практика	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4	дз5				468						364	104		468
ПП.01	Производственная практика	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4	дз5				234							234		234
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	<b>ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.7</b>	<b>3дз</b>	<b>Экб</b>	<b>972</b>	<b>90</b>	<b>882</b>	<b>157</b>	<b>23</b>					<b>218</b>	<b>664</b>	<b>882</b>

МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.7	дзб		270	90	180	157	23					108	72	180	
УП.02	Учебная практика	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.7	дзб				468							110	358	468	
ПП.02	Производственная практика	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.7	дзб				234								234	234	
ФК.00	Физическая культура	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7	дзб		80	40	40	2	38					20	20	40	
			20дз	бэж			4176									0	
	<i>Промежуточная аттестация</i>															144	
	<i>Государственная итоговая аттестация</i>																
<b>Всего</b>					<b>5582</b>	<b>1406</b>	<b>4176</b>	<b>1602</b>	<b>1170</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>684</b>	<b>4176</b>	
Консультации 4 часа на одного обучающегося Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы (2 недели)							Всего	дисциплин и МДК		612	828	612	464	164	92	2772	
								учебной практики					364	214	358	936	
								производственной практики						234	234	468	
								экзаменов				1		3	1	1	6
								дифференцированных зачетов			2	6		6	3	4	21
								зачет			1	1	1				3

## 5.2.Календарный график учебного процесса

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				декабрь				Январь					Февраль			
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
1курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3курс	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	У	У	У	К	К	Т	Т	Т	У	У	У	У

Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь					ИЮЛЬ					АВГУСТ				
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
2курс	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
3курс	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Т	Э	Э	ГИА	ГИА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Т	-теоретическое обучение	к	-каникулы
ГИА	- государственная итоговая аттестация	у	-учебная практика
Э	-промежуточная аттестация	п	производственная практика

### 5.3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	40	-	-	1	-	11	52
2	30	10	-	1	-	11	52
3	7	16	13	3	2	2	43
Всего	<b>77</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.01 «Официант, бармен»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №731 (в ред. от 09.04.2015). . Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Перечень нормативно-правовых актов:

Нормативную правовую базу разработки ППС составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №731 (в ред. от 09.04.2015);

3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

4. Нормативно-правовые документы Минобрнауки России:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413;

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. N 968;

Устав ГБПОУ «ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж».

-Инструктивно-методического письма МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ) от 20.07.2020 №05-772

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю;

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка парами;

- оценка качества освоения ОПОП СПО включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию .Всего 3 зачета, 26 дифференцированных

зачетов, 8 экзаменов, государственная итоговая аттестация, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале.

- количество часов учебной практики составляет 936 часов – 26 недель, количество часов производственной практики составляет 468 часа – 13 недель, всего 39 недели; учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика – концентрированно.

- консультации 4 часа на одного обучающегося.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015г. 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, с уточнениями ФГАУ ФИРО протокол №3 от 25.05.2017 г..

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии **43.01.01 «Официант, бармен»**\_\_\_\_ социально-экономический профиль. На общеобразовательный цикл отведено 2052 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, на 1,2 курсах, одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов .

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык ,математика в 4 семестре; по профильной дисциплине –информатика– в 4 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании данной дисциплины.

За основу взяты примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ООП СПО на базе основного общего образования с получение среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015г. регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

- **2052 часов** (57 недель) отведено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007г. Из них 180(сто восемьдесят) часов распределены на дополнительные учебные дисциплины: «Родной язык «-72 (семьдесят два) часа, «Психология»-72 (семьдесят два) часа « ОБЖ »- 36 (тридцать шесть) часов. На ОБЖ всего отводится 108 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС. Обязательные экзамены проводятся по русскому языку и математике в письменной форме, третий экзамен из перечня профильных дисциплин – «Информатика».

**Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин**(ОП.01 Основы культуры профессионального общения,ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены,ОП.03 Товароведение пищевых продуктов,ОП.04 Правовые основы проф.деятельности,ОП.05 Безопасность жизнедеятельности,ОП.06 Основы финансовой грамотности и предпринимательской



деятельности) , **ОП.07 Башкирский язык** По общепрофессиональному циклу проводится 1 экзамен, 6 дифф. зачета.

**Профессиональный цикл** состоит из ПМ(ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания, ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением напитков и простых закусок)

**По профессиональному циклу** обязательной части проводится 2квалиф. экзамена, 6 дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального (учебная и производственная практика) циклов в форме дифференцированного зачета, контрольной работы и тестов проводится за счет учебного времени за полугодие, год. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение проектов, проведением зачетов, написание докладов, рефератов, устных опросов, тестов.

### **Формирование вариативной части ППКРС**

Вариативная часть (около 20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Часы вариативной части ФГОС СПО в количестве 144 часов распределены:

на изучение общепрофессиональных дисциплин - 144ч в том числе: ОП.01 Основы культуры профессионального общения (20ч), ОП.04Правовые основы профессиональной деятельности(16ч), Оп6 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности— 36ч, ОП.07Башкирский язык -72ч

Часы вариативной части используются для углубления подготовки (знания, умения) обучающихся, определяемой содержанием обязательной части ФГОС СПО с учетом потребности работодателей, что позволяет обеспечить повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда и степени их соответствия требованиям работодателя

### **Форма проведения государственной итоговой аттестации**

На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС Для проведения государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается программа государственной итоговой аттестации по методике World Skills, которая утверждается директором ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

**Сведения о распределении часов, выделенных на проведение консультаций** На проведение отводится 100ч на год .

### **Перечень кабинетов, мастерских для подготовки по профессии**

Кабинеты: 1. Русский язык и литература

2. Иностранного языка
3. Истории
4. Обществознания
5. Химии
6. Биологии
7. Математики
8. Физики
9. Информатики
10. Основ безопасности жизнедеятельности  
физиологии питания, санитарии и гигиены  
культуры профессионального общения  
товароведения пищевых продуктов  
безопасности жизнедеятельности  
организации обслуживания в общественном питании

**Лаборатории:**

технологии обслуживания в общественном питании

**Мастерские:**

бар

банкетный зал

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет  
актовый зал