

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант Бармен Буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании

УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы

МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы

МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ОДБ	Базовые дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Родная литература												
ОУД.04	Иностранный язык												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
ОДП	Профильные дисциплины												
ОУД.09	Математика												
ОУД.10	Право												
ОУД.11	Информатика												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОУД.12	Основы проектной деятельности												
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7						
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.6	ОК 7
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.3
		ПК 2.5	ПК 2.7	ОК 7									
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ОК 7		
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 2.6	ОК 7			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ОК 7						
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.2	ПК 1.1	ПК 2.3	ПК 2.2	ПК 2.1	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ОК 7								
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 7	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 7	
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 7	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 2.6	ПК 2.7										
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ОК 7										
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ОК 7										
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6

11.02.01	Производственная практика	ПК 2.7	ОК 7										
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 2	ОК 7					

	№	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	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный).
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

Пояснения

1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, Бармен разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, Бармен, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731;
 - Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394)
 - Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по профессии 43.01.01 Официант, Бармен в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Официант, Бармен, Буфетчик.

2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. 36 академических часов в неделю – обязательная аудиторная учебная нагрузка при очной форме получения образования. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются сдвоенные занятия (пары).

- Консультации обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (100 часов в год). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

- Самостоятельная работа запланирована в объеме 1384 часа, что составляет 50 % от объема учебных циклов профессиональной подготовки.

2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, Бармен предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Общий объем практики – 39 недель:

- учебная практика – 14 недель, из них на 2 курсе – 8 недель, на 3 курсе – 6 недель;
- производственная практика – 25 недель, из них на 2 курсе – 14 недель, на 3 курсе – 11 недель;

3. Формирование вариативной части ОПОП-ППКРС:

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 214 часов, что составляет 19.8 % от общего объема учебных циклов.

Введена новая дисциплина: ОП.06 Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы.

4. Порядок аттестации обучающихся:

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости обучающихся, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами дисциплин, междисциплинарных курсов (далее – МДК), практики. Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям, практикам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена, в том числе квалификационного по модулю. Экзамены и дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Промежуточная аттестация по МДК, дисциплинам, практикам, ПМ оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

На 1 курсе проводится 6 дифференцированных зачетов без учета физической культуры; на 2 курсе – 5 экзамена и 4 дифференцированных зачета без учета физической культуры, на 3 курсе – 3 экзамена, 9 дифференцированных зачетов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

