

Утверждаю  
Директор КГБПОУ «Красноярский  
технологический техникум пищевой  
промышленности»

О.В. Юдина

« 27 » июня 2018г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.01 Официант, бармен**

*код и наименование профессии*

Квалификация: официант, бармен, буфетчик

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения –2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования- социально - экономический

## 2. 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 курсам) |
|--------------|--|------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|
|              |  |                  | по профилю профессии/специальности | преддипломная (для СПО) |                          |                                       |           |                   |
| 1            | 2  | 3                | 4                                  | 5                       | 6                        | 7                                     | 8         | 9                 |
| I курс       | 41   |                  |                                    |                         |                          |                                       | 11        | 52                |
| II курс      | 21   | 6                | 10                                 |                         | 4                        |                                       | 11        | 52                |
| III курс     | 15   | 6                | 17                                 |                         | 1                        | 2                                     | 2         | 43                |
| <b>Всего</b> | <b>77</b>  | <b>12</b>        | <b>27</b>                          |                         | <b>5</b>                 | <b>2</b>                              | <b>24</b> | <b>147</b>        |

### 1.1 План учебного процесса 43.01.01 Официант, бармен 2017г.

| Индекс      | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |                         |                |                                     | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |            |            |            |            |            |
|-------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|
|             |  |                                | Максимальная                        | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |                | I курс                              |  | II курс    |            | III курс   |            |            |
|             |  |                                |                                     |                        | всего занятий           | в т. ч.        |                                     | 1 семестр  | 2 семестр  | 3 семестр  | 4 семестр  | 5 семестр  | 6 семестр  |
|             |  |                                |                                     |                        |                         | Лекций, уроков | лабораторные и практические занятия |  |            |            |            |            |            |
| 1           | 2  | 3                              | 4                                   | 5                      | 6                       | 7              | 8                                   | 9  | 10         | 11         | 12         | 13         | 14         |
| <b>О.00</b> | <b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>                          | <b>11ДЗ/3Э ;3 К.р.</b>         | <b>3078</b>                         | <b>1026</b>            | <b>2052</b>             | <b>1526</b>    | <b>526</b>                          | <b>612</b>   | <b>864</b> | <b>432</b> | <b>324</b> | <b>288</b> | <b>252</b> |
| ОУД.01      | Русский язык   | К.р. Э                         | 177                                 | 59                     | 118                     | 108            | 10                                  | 34   | 48         | 36         |            |            |            |
| ОУД.01.02   | Литература   | К.р., ДЗ                       | 250                                 | 83                     | 167                     | 167            |                                     | 51   | 72         | 44         |            |            |            |
| ОУД.02      | Иностранный язык   | К.р., ДЗ                       | 257                                 | 86                     | 171                     |                | 171                                 | 51   | 72         | 22         | 26         |            |            |
| ОУД.03      | Математика: алгебра, начала математического анализа                    | К.р., Э                        | 427                                 | 142                    | 285                     | 285            |                                     | 85   | 120        | 80         |            |            |            |
| ОУД.04      | История  | К.р., ДЗ                       | 257                                 | 86                     | 171                     | 171            |                                     | 51   | 72         | 22         | 26         |            |            |
| ОУД.05      | Физическая культура  | 3,3,3,ДЗ                       | 257                                 | 86                     | 171                     | 8              | 163                                 | 51   | 72         | 33         | 15         |            |            |
| ОУД.06      | ОБЖ  | К.р., ДЗ                       | 108                                 | 36                     | 72                      | 52             | 20                                  | 34   | 38         |            |            |            |            |
| ОУД.07      | Информатика  | К.р., ДЗ                       | 162                                 | 54                     | 108                     | 60             | 48                                  | 34   | 38         | 36         |            |            |            |
| ОУД.08      | Обществознание   | К.р., ДЗ                       | 144                                 | 48                     | 96                      | 96             |                                     | 34   | 62         |            |            |            |            |
| ОУД.09      | Экономика  | ДЗ ДЗ                          | 133                                 | 44                     | 89                      | 89             |                                     | 34   | 55         |            |            |            |            |
| ОУД.10      | Право  | К.р., Э                        | 150                                 | 50                     | 100                     | 100            |                                     |  | 56         | 44         |            |            |            |
| ОУД.14      | Естествознание   | К.р., ДЗ                       | 270                                 | 90                     | 180                     | 156            | 24                                  | 51   | 59         | 33         | 37         |            |            |

|              |  |                |             |            |                |            |            |    |    |               |                |                |               |
|--------------|--|----------------|-------------|------------|----------------|------------|------------|----|----|---------------|----------------|----------------|---------------|
| ОУД.16       | География  | ДЗ ДЗ          | 108         | 36         | 72             | 62         | 10         | 34 | 38 |               |                |                |               |
| ОУД.17       | Экология   | , ДЗ           | 108         | 36         | 72             | 72         |            | 34 | 38 |               |                |                |               |
| ОУД.18       | Русский язык и культура речи                                       | ДЗ             | 150         | 50         | 100            | 100        |            |    |    |               |                | 49             | 51            |
| ОУД.19       | Деловой иностранный язык   | ДЗ             | 120         | 40         | 80             |            | 80         | 34 | 24 | 22            |                |                |               |
| 1            | 2  | 3              | 4           | 5          | 6              | 7          | 8          | 9  | 10 | 11            | 12             | 13             | 14            |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                   | <b>5ДЗ</b>     | <b>287</b>  | <b>89</b>  | <b>198</b>     | <b>100</b> | <b>98</b>  |    |    |               | <b>66</b>      | <b>68</b>      | <b>64</b>     |
| ОП.01        | Основы культуры профессионального общения                          | ДЗ             | 48          | 16         | 32             | 18         | 14         |    |    |               |                |                | 32            |
| ОП.02        | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены                     | ДЗ             | 70          | 20         | 50             | 28         | 22         |    |    |               | 14             | 36             |               |
| ОП.03        | Товароведение пищевых продуктов                                    | ДЗ             | 73          | 21         | 52             | 29         | 23         |    |    |               | 52             |                |               |
| ОП.04        | Правовые основы производственной деятельности                      | ДЗ             | 48          | 16         | 32             | 17         | 15         |    |    |               |                |                | 32            |
| ОП.05        | Безопасность жизнедеятельности                                     | ДЗ             | 48          | 16         | 32             | 8          | 24         |    |    |               |                | 32             |               |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                       | <b>2Экв+2э</b> | <b>1397</b> | <b>231</b> | <b>1886</b>    | <b>170</b> | <b>312</b> |    |    |               | <b>550</b>     | <b>574</b>     | <b>42</b>     |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>                                     | <b>2Экв+2э</b> | <b>713</b>  | <b>231</b> | <b>482</b>     | <b>170</b> | <b>312</b> |    |    | <b>132/60</b> | <b>658/154</b> | <b>475/151</b> | <b>621/11</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b> | <b>Экв</b>     | <b>688</b>  | <b>102</b> | <b>790/214</b> | <b>75</b>  | <b>139</b> |    |    | <b>132/60</b> | <b>658/154</b> |                |               |
| МДК.01.01    | Организация и  | Э              | 316         | 102        | 214            | 75         | 139        |    |    | 60            | 154            |                |               |

|  |   |            |                       |             |                  |
|--|---|------------|-----------------------|-------------|------------------|
|  | технология обслуживания в общественном питании  |            |                       |             |                  |
| УП.01  |   | ДЗ         | 216                   |             | 216              |
| ПП.01  |   | ДЗ         | 360                   |             | 360              |
| 1  | 2   | 3          | 4                     | 5           | 6                |
| <b>ПМ.02</b>   | <b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b> | Экв        | <b>709</b>            | <b>129</b>  | <b>1096/268</b>  |
| МДК.02.01  | Организация и технология обслуживания в барах, буфетах  | Э          | 397                   | 129         | 268              |
| УП.02  |   | ДЗ         | 216                   |             | 216              |
| ПП.02  |   | ДЗ         | 612                   |             | 612              |
| <b>ФК.00</b>   | <b>Физическая культура</b>  | ДЗ         | <b>80</b>             | <b>40</b>   | <b>40</b>        |
|  | <b>Всего</b>  | 23/13ДЗ/8Э | <b>5562/<br/>4158</b> | <b>1386</b> | <b>4176/2772</b> |
|  | Государственная итоговая аттестация   |            |                       |             |                  |
| <p>Консультации 4 часа на обучающегося в год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация 2 недели</p> |   |            |                       |             | <b>Всего</b>     |

|                                |     |     |     |     |     |         |         |
|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
|                                |     |     |     |     |     |         |         |
|                                |     |     |     | 72  | 144 |         |         |
|                                |     |     |     |     | 360 |         |         |
| 7                              | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13      | 14      |
| 95                             | 173 |     |     |     |     | 475/151 | 621/11* |
| 95                             | 173 |     |     |     |     | 151     | 117     |
|                                |     |     |     |     |     | 108     | 108     |
|                                |     |     |     |     |     | 216     | 396     |
|                                | 40  |     |     |     |     | 20      | 20      |
| 1796                           | 936 | 612 | 864 | 432 | 324 | 288     | 252     |
|                                |     |     |     |     |     |         | 2 нед   |
| дисциплин<br>и МДК             |     | 612 | 864 | 432 | 324 | 288     | 252     |
| учебной практики               |     |     |     | 72  | 144 | 108     | 108     |
| производственной<br>практики   |     |     |     |     | 360 | 216     | 396     |
| экзаменов                      |     |     |     | 3   | 2   |         | 2       |
| дифференцирован<br>ных зачетов |     |     | 5   | 2   | 4   | 2       | 3       |
| зачетов                        |     |     |     |     |     |         |         |

**.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.01 Официант. бармен**

**Кабинеты:**

истории ;  
русского языка и литературы;  
математики;  
информатики;  
обществознания;  
ОБЖ;  
экономики;  
права;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения пищевых продуктов;  
культуры профессионального общения;  
организации обслуживания в общественном питании.

**Лаборатории:**

технологии обслуживания в общественном питании;

**Мастерские:**

бар

банкетный зал

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал; открытый стадион, лыжная база, тир.

**Залы:** библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## 4. Пояснительная записка

4.1 Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант., бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №731 от 02 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции рег. №29595 20 августа 2013 года, рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 года).

### 4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.



4.2.7 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

4.2.8 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.2.9 Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин (2052 час.), распределено следующим образом:

- на изучение общих учебных дисциплин и дисциплин по выбору из обязательных предметных областей с учётом профиля профессионального образования - 1872 часа;

- введены дисциплины «Русский язык и культура речи» 100 часов; «Деловой иностранный язык» - 80 часов.

4.2.10 В период реализации программы среднего общего образования и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Консультации проводятся согласно расписанию консультаций; формы проведения - устные групповые, индивидуальные.

4.2.11 Согласно ФГОС СПО, объем обязательной части циклов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 576 часов (из них ОПД - 198 часов; профессиональный учебный цикл 338 часов., раздел «Физическая культура» - 40 часов.)

4.2.12. На вариативную часть ППССЗ выделено 144 часа учебных занятий.

4.2.13 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.2.14 На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

4.2.15 Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Программы практик являются составной частью ППКРС СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по профессии.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

4.2.16 Учебная практика и предусмотрена в 3-6 семестрах в рамках модулей:

- ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания - 216часов;
- ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок -360часов;

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

- ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания - 216часов;
- ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок -612 часов

#### **4.3 Формирование вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Вариативная часть обязательных учебных часов (144 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной часть, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Часы вариативной части ФГОС распределены следующим образом: ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания- 72часа (из них 32 часа на лабораторные работы и практические занятия); ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков простых закусок-72 часа (из них 40 часов на лабораторные работы и практические занятия).

Всего 144 часа (72 часа на лабораторные работы и практические занятия).

#### **4.4 Порядок аттестации обучающихся**

• Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- контрольная работа по УД;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;

- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам.
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Выбор дисциплин для экзамена, комплексного экзамена по дисциплинам основывается следующим:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;
  - завершенностью значимого МДК.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из форм промежуточной аттестации ( см. графа 3 раздел 3.1 План учебного процесса).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

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

Экзамены по учебным дисциплинам ( общеобразовательным, общепрофессиональным) и междисциплинарным курсам проводятся с интервалом не менее чем через два дня между ними (время на консультации и самостоятельную подготовку), экзамены по профессиональным модулям проводятся на следующий день после завершения освоения профессионального модуля.

Экзамен по профессиональному модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Государственная (итоговая) аттестация проходит в два этапа: 1. Защита выпускной практической квалификационной работы; 2. Защита письменной экзаменационной работы. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Порядок подготовки государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА.

Зам. директора по учебной работе

Зам директора по учебно-производственной работе

Согласовано:

Председатели цикловых комиссий:

профессионального учебного цикла

общепрофессиональных дисциплин



Варламова Р.П.

Овчинникова Н.П.




Вечерко Т.А

социально-гуманитарного цикла  
общеобразовательных дисциплин  
Старший мастер



Утюпина Т.В.  
Кастюк О.П.  
Милютина И.В.