

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
СУДАКСКОГО ФИЛИАЛА ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директор ГБПОУ РК «РКИГ»

*А.С. Артюхова*  
А.С. Артюхова

«31» августа 2016г.






**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.01(100114.01) "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"**  
**ГРУППА № 16**

Квалификация: Официант, бармен,  
буфетчик  
Форма обучения — очная  
Нормативный срок освоения ППКРС- 10 мес.  
на базе среднего общего образования

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ  
УЧЕБНОГО ПЛАНА И КАЛЕНДАРНО УЧЕБНОГО ГРАФИКА  
НА 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.01(100114.01) "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"  
ГРУППА № 16

Наименования предприятия/ организации	Ф.И.О. представителя	Должность	М.П.
« Профиль – Н»	Жлокова Л.А.	директор	
АО «Туристско-оздоровительный комплекс «Судак»»	Сорокина М.В.	зав. преемв р-на «Масловский суз»	
ИП Брюхова Т.В. Отель «Гранд»	Брюхова Т.В.	ИП	

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППКРС**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» разработан на основе Приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595)

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.06.2016) "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральный закон от 05.05.2014 N 84-ФЗ (ред. от 27.10.2015) "Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации".

3. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595)

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)

5. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306)

6. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)

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

8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009 N 59 "Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554-09" (вместе с "СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения N 2 к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.11.2009 N 15197)

9. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. "Об утверждении Инструкции об организации обучения по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866)

10. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (Зарегистрировано в Минюстре России 25.12.2015 № 40269)

11. Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

12. Положение Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

### **1.2. Организация образовательного процесса:**

Согласно учебному плану:

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с учебным планом;

Занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе, а учебная и производственная практика по 6- дневной;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) и консультации. Объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Для организации учебного процесса используются сдвоенные уроки (пары), продолжительность 1 урока - 45 минут, предусмотрены между ними 10-минутные перерывы на отдых;

Общая продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для подгрупп девушек используется 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучения основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Текущий контроль знаний обучающихся реализуется с помощью различных форм и методов: самостоятельные и контрольные работы, зачеты, тестирование, опросы.

Знания и умения обучающихся определяются отметками: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно», «зачтено» и «не зачтено». Используется рейтинговая система оценки достижений обучающихся, рейтинговые баллы переводятся в отметки.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов по общепрофессиональным предметам.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится на основании Положения о проведении государственной итоговой аттестации выпускников Судакского филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Не предусмотрен

### **1.4. Общепрофессиональный цикл**

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин.

Объем учебного времени на общепрофессиональные дисциплины определяется образовательным учреждением. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью ППКРС СПО, объем часов составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения, но не более 32 часов, из них на освоение основ военной службы отводится 70 % от общего объема времени, отведенного на дисциплину (для девочек – на изучение медицинских знаний).

### **1.5. Профессиональный цикл**

Является обязательной частью ППКРС СПО и состоит из профессиональных модулей и междисциплинарных курсов в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля по профессии Официант, бармен входит один междисциплинарный курс. При освоении профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

### 1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен предусмотрено использование 144 часов на вариативную часть.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов, используется на увеличение объема времени модулей обязательной части, для изучения требований знаний, умений и трудовой деятельности к уровню квалификации профстандарта, а так же введены дисциплины, которые определяют отраслевую направленность обучения.

№	Дисциплина (МДК)	Добавлен 0 часов	Обоснование
ОП.06	Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	34	введенная данная дисциплина позволяет совершенствовать общие компетенции, использовать информационно – коммуникационные технологии в работе; выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов; осуществлять документационное обеспечение профессиональной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
ОП.07	Иностранный язык по профессиональной	52	введенная данная дисциплина помогает сформировать и совершенствовать иноязычные коммуникативные компетенции, которые представляют собой владение

	направленности		иностранным языком (английским) в письменной и устной форме для осуществления коммуникации в профессиональной и социально-культурной сферах общения.
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	38	дает возможность расширения и углубления профессиональных компетенций, соответствующей профессиональной деятельности: выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; знать нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
МДК 02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	20	дает возможность расширения и углубления подготовки к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчётно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию



			выездного мероприятия; организовывать сбор, сдачу отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуру; уметь упаковывать штучные и развесные товары по заданию бармена; уметь эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; знать нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
Всего:		<b>144</b>	

### **1.6. Порядок аттестации обучающихся**

В соответствии со структурой ОПОП в филиале определяется объем времени, отводимый на промежуточную аттестацию в каждом семестре согласно рабочему учебному плану, сроки проведения промежуточной аттестации уточняются в календарном графике учебного процесса. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, по модулю в целом и обеспечивает оперативный контроль учебной деятельности обучающихся.

#### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится за счет учебного времени, предусмотренной программой, в виде следующих основных форм:

- проверочной работы по учебной практике;
- теста, зачета, контрольной, лабораторно-практической работы по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- учебного проекта (реферата, исследовательской или иной творческой работы) как по ОП, МДК, так и по модулю в целом;
- в исключительных случаях для лиц, имеющих заболевания, медицинские противопоказания, может быть применен щадящий режим, при котором промежуточная аттестация обучающихся проводится по текущим оценкам.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 36 часов.

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования:

- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного и нескольких профессиональных модулей;

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Требования к содержанию, объёму и структуре, порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, порядок подготовки и проведение итоговой аттестации определяются на основании Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Судакском филиале государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

## 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 (праздничные дни)	Всего
1 курс	20	9	10	1	1	2	43
<b>Всего</b>	20	9	10	1	1	2	43

## 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии Официант, бармен

### **Кабинеты:**

физиологии питания, санитарии и гигиены;  
культуры профессионального общения;  
товароведения пищевых продуктов;  
безопасности жизнедеятельности;  
организации обслуживания в общественном питании.

### **Лаборатории:**

технологии обслуживания в общественном питании.

### **Мастерские:**

бар;  
банкетный зал.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

### **Залы:**

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