



УТВЕРЖДЕН

Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Д.В. Бухаров

Приказ № 82-уч от "06" июня 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

***Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина"***

по профессии

43.01.01 «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

Квалификация: Официант
Бармен
Буфетчик

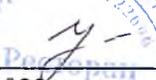
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Режим работы: 36-ти часовая учебная неделя

Год начала подготовки по УП – 2022г.

<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Генеральный директор ООО «Ресторан Репинский»</p> <p> Д.Н. Панченко</p> <p>«02» июня 2022 г.</p> 	<p>Рассмотрено и принято</p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ "СТК им. С.И. Мосина"</p> <p>Протокол № <u>6</u> от «02» июня 2022 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>И.о. директора СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина», председатель Педагогического совета</p> <p> Т.Д. Минина</p> <p>Приказ № <u>129</u> от «03» июня 2022 г.</p> 
--	--	---

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина"**

по профессии
43.01.01 «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

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

Режим работы: 36-ти часовая учебная неделя

Год начала подготовки по УП – 2022г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34,7	6,3	нет	-	-	11	52
II курс	31,5	6	нет	3,5	-	11	52
III курс	10,8	5,7	21	1,5	2	2	43
Всего	77	18	21	5	2	24	147

2. Учебный план по профессии 43.01.01 ОФИЦИАНТ БАРМЕН

Индекс	Наименование учебных циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)									
			Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс			2 курс			3 курс			
					Всего занятий	в том числе		1 сем		2 сем	3 сем	4 сем		5 сем		6 сем	
						теоретические занятия по дисциплинам/ МДК	лабораторных занятий и практических занятий	3 неделя	14 неделя	24 недели	17 неделя	4 недели	17 неделя	8 неделя	9 неделя	21 неделя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/12/4	3078	1026	2052	985	1067	72	364	558	432	92	368	80	86	0	
ОУП	Общие учебные предметы	0/4/3	2877	959	1918	904	1014	66	308	486	432	92	368	80	86	0	
ОУП.01	Русский язык	Э ₄	168	56	112	80	32	2/6	2/28	1/24	2/34	1/4	1/16	0	0	0	
ОУП.02	Литература	ДЗ ₄	291	97	194	130	64	2/6	2/28	2/48	2/32	4/16	4/64	0	0	0	
ОУП.03	Иностранный язык	ДЗ ₄	303	93	210	0	210	2/6	3/42	3/72	3/50	2/8	2/32	0	0	0	
ОУП.04	Математика	Э ₄	399	126	273	170	103	4/12	3/42	3/72	4/67	4/16	4/64	0	0	0	
ОУП.05	История	Э ₄	288	90	198	130	68	3/9	3/42	3/72	2/35	2/8	2/32	0	0	0	
ОУП.06	Физическая культура	З.З.З, ДЗ ₄	311	98	213	4	209	3/9	3/42	3/72	3/50	2/8	2/32	0	0	0	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ ₃	105	35	70	30	40	0	2/28	1/24	1/18	0	0	0	0	0	
ОУП.08	Информатика	ДЗ ₁ , ДЗ ₂ , ДЗ ₃	183	61	122	20	102	4/12	2/28	2/48	2/34	0	0	0	0	0	
ОУП.09	Физика	ДЗ ₅	186	62	124	80	44	0	0	0	4/64	3/12	3/48	0	0	0	
ОУП.10	Химия	ДЗ ₅	138	46	92	60	32	0	0	0	0	3/12	3/48	2/16	2/16	0	
ОУП.11	Биология	ДЗ ₅	102	34	68	40	28	0	0	0	0	0	0	4/32	4/36	0	
ОУП.12	Обществознание	Э ₄	255	85	170	110	60	2/6	2/28	2/48	3/48	2/8	2/32	0	0	0	
ОУП.13	География	ДЗ ₅	99	33	66	50	16	0	0	0	0	0	0	4/32	4/34	0	
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	ДФК (Защита ИП) 2	49	43	6	0	6	0	0	-/6	0	0	0	0	0	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0/4/0	201	67	134	81	53	6	56	72	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Введение в профессию	0/4/0	201	67	134	81	53	6	56	72	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	ДЗ ₂	78	26	52	27	25	0	2/28	1/24	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.2	Организация производства	ДЗ ₂	123	41	82	54	28	2/6	2/28	2/48	0	0	0	0	0	0
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/10/4	2484	360	2124	372	348	36	140	306	162	52	244	208	220	756
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/0	428	143	285	155	130	12	28	47	34	8	100	32	24	0
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ДЗ ₃	51	17	34	24	10	0	0	0	2/34	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ ₂	65	22	43	31	12	2/6	1/14	1/23	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ ₂	66	22	44	32	12	2/6	1/14	1/24	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ₅	84	28	56	36	20	0	0	0	0	0	0	4/32	3/24	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₄	102	34	68	28	40	0	0	0	0	0	2/32+ 36 сб	0	0	0
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ ₄	60	20	40	4	36	0	0	0	0	2/8	2/32	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0/4/4	2056	217	1839	217	218	24	112	259	128	44	144	176	196	756
ПМ.00	Профессиональные модули	0/8/5	1976	177	1799	215	180	24	112	259	128	44	144	160	172	756
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	0/2/2 Эм	971	88	883	99	100	24	112	259	128	0	0	0	0	360
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	Э ₃	287	88	199	99	100	8/24	2/28	5/115	2/32	0	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		684		684				84	144	96					360
УП.01	Учебная практика	ДЗ ₃	324	-	324	-	-	0	6/84	6/144	6/96		0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ ₆	360	-	360	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	360

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	0/2/2 Эм	1005	89	916	116	80	0	0	0	0	44	144	160	172	396
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Э ₅	285	89	196	116	80	0	0	0	0	5/20	3/48	8/64	8/64	0
	<i>Практическая подготовка</i>		720		720							24	96	96	108	396
УП.02	Учебная практика	ДЗ ₅	324	-	324	-	-	0	0	0	0	6/24	6/96	12/96	12/108	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ ₆	396	-	396	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	396
ФК.00	Физическая культура	0/1/0	80	40	40	2	38	0	0	0	0	0	0	16	24	0
ФК.01	Физическая культура	ДЗ ₅	80	40	40	2	38	0	0	0	0	0	0	2/16	3/24	0
	ВСЕГО ЧАСОВ	0/22/8	5562	1386	4176	1346	1426	108	504	864	594	144	612	288	306	756
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72		72											
	ИТОГО	0/22/8	5634	1386	4248	1346	1426	108	504	864	594	144	612	288	306	756
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена					Всего			1 сем		2 сем	3 сем		4 сем	5 сем		6 сем
						3	14	24	17	4	17	8	9	21		
Консультации						МДК и дисциплин	2772	108	420	720	498	120	516	192	198	0
Из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год						самостоятельная работа	1386	42	222	349	249	59	250	88	127	0
						учебной практики	648	0	84	144	96	24	96	96	108	0
						производственной практики	756	0	0	0	0	0	0	0	0	756
						экзаменов	8	0	0	0	1	0	4	0	1	2
						дифзачетов	22	0	1	5	5	0	3	0	6	2
					зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
для подготовки по профессии СПО 43.01.01 «Официант, бармен»**

№ п/п	Наименование
1.	<u>Кабинеты:</u> - физиологии питания, санитарии и гигиены; - культуры профессионального общения; - товароведения пищевых продуктов; - безопасности жизнедеятельности; - организации обслуживания в общественном питании.
2.	<u>Лаборатории:</u> - технологии обслуживания в общественном питании.
3.	<u>Мастерские:</u> - бар; - банкетный зал.
4.	<u>Спортивный комплекс:</u> Спортивный зал.
5.	<u>Залы:</u> Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; Актный зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2022-2023 учебном году.

4.1. Нормативная база

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.01 Официант, бармен предназначен для реализации требований ФГОС СПО 100114.01 Официант, бармен на базе основного общего образования в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении "Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина".

Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (до 01.03.2023) (с изменениями и дополнениями);
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с 01.03.2023) (с изменениями и дополнениями);
4. Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
5. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
6. Приказа Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки 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 N 16866);
7. Постановления Правительства РФ от 31.12.1999 N 1441 (ред. от 29.12.2016) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»;
8. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
9. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29595).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з);
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
3. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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».

4.2. Общие положения

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Режим работы образовательной организации 36 часовая учебная неделя.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий составляет 36 академических часов в неделю. Максимальная нагрузка в неделю в период теоретического обучения составляет 54 часа.

Общий объем дисциплины "Физическая культура" определен в количестве 80 академических часов. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 8 недель - 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы и 8 недель - 3 часа обязательных аудиторных занятий и 3 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья рабочая программа предмета и дисциплины "Физическая культура" устанавливает особый порядок освоения с учетом состояния их здоровья.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Объем аудиторных занятий дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, что позволяет выполнить требования о проведении военных сборов в объеме 35 часов.

Каникулы запланированы в объеме 24 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 11 недель на 2 курсе, 2 недели на 3 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

4.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часов, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2052 часа. Остальные часы выделены на увеличение вариативной части профессионального цикла.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- ◆ учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- ◆ дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- ◆ общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- ◆ "Русский язык",
- ◆ "Литература",
- ◆ "Иностранный язык",
- ◆ "Математика",
- ◆ "История",
- ◆ "Физическая культура",
- ◆ "Основы безопасности жизнедеятельности",
- ◆ "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: русский язык, математика, история.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы составляет 1446 часов максимальной (964 часа аудиторной нагрузки) и состоит из 2 частей:

- 1) вариативная часть общеобразовательного цикла (учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные предметы);
- 2) вариативная часть профессиональной подготовки.

Вариативная составляющая профессионального цикла направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1230	820
УПВ	Учебные предметы по выбору	609	406
УПВ.01	Родная литература	171	114
УПВ.02	Информатика	183	122
УПВ.03	Обществознание	255	170
ДУП	Дополнительные учебные предметы	621	414
ДУП.01	Введение в профессию	621	414
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	216	144
ОП	Общепрофессиональный цикл	141	87
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	17	11
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	64	36
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	40
П	Профессиональный учебный цикл	75	57
ПМ	Профессиональные модули	75	57
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	40	30
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	35	27
	ВСЕГО	1446	964

4.5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

В качестве промежуточной аттестации используются следующие формы:

- Экзамен;
- Экзамен по модулю;
- Дифференцированный зачет;
- Зачет
- Другие формы контроля

Другие формы контроля (ДФК) являются формой промежуточной аттестации. К ДФК относятся такие формы контроля как: семестровый контроль, контрольная работа, защита индивидуального проекта (ИП). Все дисциплины, указанные в учебном плане с формой контроля ДФК, оцениваются оценкой и проводятся за счет часов выделенных на дисциплину.

За период обучения проводится 8 экзаменов и 22 зачета, в том числе на 1 курсе 6 зачетов, на 2 курсе 5 экзаменов и 8 зачетов, на 3 курсе 3 экзамена, 8 зачетов.. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.