

генеральный директор

Ремисов Т. В.

« 30 » 06 2025 г.

[Подпись]



Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

Г. И. Ананьева

Приказ от « 07 » 07 2025 г. № 96-09

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация: Официант. Бармен. Буфетчик

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 1 год и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОО

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии Официант, бармен, утвержденного приказом № 731 от 02 августа 2013 года Министерства образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 29595 от 20 августа 2013 года (с дополнениями и изменениями)), приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024г. № 05-1971), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199), Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) – 57 недель, для юношей – 58 недель, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 21 неделю, в том числе учебная практика – 6 недель, производственная практика – 15 недель.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Максимальная учебная нагрузка студентов в неделю составляет 54 часа, она включает 36 часов обязательных учебных занятий и 18 часов самостоятельной работы студентов по программам отдельных дисциплин учебного плана. Виды самостоятельной работы по каждой дисциплине учебного плана отражены в программах учебных дисциплин.

Консультации по всем изучаемым в учебном году дисциплинам и профессиональным модулям планируются из расчета 4 часа в год на каждого студента.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 1080 часов, в том числе обязательных учебных занятий 720 часов.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках модулей: в 3 семестре – ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» - 108 часов (3 недели); в 4 семестре – ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» - 108 часов (3 недели).

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 3 семестре ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» - 252 часа (7 недель); в 4 семестре – ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» - 288 часов (8 недель).

Учебная и производственная практики могут проводиться рассредоточено, в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ, разработанной на основе требований соответствующих ФГОС СПО И ФГОС СОО с учетом получаемой специальности. Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024г. № 05-1971).

Программа среднего общего образования реализуется на 1-2 курсах. Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (профильных дисциплин).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На вариативную часть ППКРС выделено 216 часов, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий.

Часы обязательных учебных занятий вариативной части распределены на увеличение часов дисциплин общепрофессионального учебного цикла и введение дисциплины ОП.06 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда – 48 часов, а так же 72 часа (2 недели) на увеличение часов производственной практики по ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» согласно рекомендациям работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 5 недель. Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

В качестве Государственной итоговой аттестации предусмотрено выполнение и защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Защита выпускной квалификационной работы с 23 июня по 30 июня (1 неделя).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по учебным циклам и разделу физическая культура	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	-	-	2	-	11	52
II курс	18	6	15	1	1	2	43
Всего	57	6	15	3	1	13	95

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс	
					всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятия	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
O.00	Общеобразовательные дисциплины:	-, 11, 4	2178	702	1476	686	718				
ОД.00	Базовые учебные дисциплины	-, 9, 2	1437	479	958	478	480				
ОД.01	Русский язык	-, Э	108	36	72		72	32	40		
ОД.02	Литература	-, ДЗ	135	45	90	90		48	42		
ОД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	216	72	144		144	78	66		
ОД.04	Информатика	-, ДЗ	201	67	134	44	90	64	70		
ОД.05	История	-, Э	177	59	118	118		36	82		
ОД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	108	36	72	4	68	32	40		
ОД.07	Основы безопасности и защита Родины	-, ДЗ	102	34	68	38	30	32	36		
ОД.08	География	-, ДЗ	108	36	72	56	16			24	48
ОД.09	Физика	-, ДЗ	135	45	90	50	40	32	58		
ОД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, ДЗ	147	49	98	78	20				98
ОД.00	Профильные общеобразовательные дисциплины	-, 2, 2	669	223	446	208	238				
ОД.12	Математика	-, Э	351	117	234	106	128	116	118		
ОД.13	Химия	Э	162	54	108	50	58	108			
ОД.14	Биология	-, ДЗ	108	36	72	46	26			48	24
	Индивидуальный проект	-, ДЗ	48	16	32	6	26	16	16		
	Промежуточная аттестация		72		72						
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	-, 11, 2 (2)	1820	344	1476	336	312				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-, 6, -	441	147	294	172	122				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная			I курс				II курс
					всего занятий	лекций	лаб. и прак. занятия	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения	ДЗ	81	27	54	30	24			54		
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	72	24	48	28	20		48			
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ	72	24	48	36	12		48			
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	30	30				60	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	18	36	20	16				36	
ОП.06.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ДЗ	72	24	48	28	20		48			
П.00	Профессиональный учебный цикл											
ПМ.00	Профессиональные модули	-, 4, 2 (2)	1227	157	1070	164	150					
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	-, 2, 1 (1)	669	103	566	106	100					
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	-, ДЗ	309	103	206	106	100		98	108		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108		108					108		
ПП.01	Производственная практика		252		252					252		
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-, 2, 1 (1)	558	54	504	58	50					
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетax	ДЗ	162	54	108	58	50				108	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108		108						108	
ПП.02	Производственная практика		288		288						288	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная			I курс			II курс	
					Всего занятий	лекций	в т. ч. лаб. и прак. занятия	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	80	40	40		40				40	
ПА	Промежуточная аттестация		36		36							
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36		36						36	
	Теоретическое обучение		3098	1046	2052	1022	1030	594	810	234	414	
	Всего	-, 22, 6 (2)	3998	1046	2952	1022	1030	594	810	594	810	
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год												
Государственная итоговая аттестация:												
Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)												
Защита выпускной квалификационной работы с 23 июня по 30 июня (1 неделя).												
					Всего	дисциплин и МДК	учебной практики	594	810	234	414	
							производств. практики	-	-	108	108	
							экзаменов	-	-	252	288	
							(в т. ч. квалификацион-ных))	1	3	1 (1)	1 (1)	
							дифф. зачетов	1	10	3	8	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. математики;
3. естествознания;
4. иностранного языка;
5. социально-экономических дисциплин;
6. физиологии питания, санитарии и гигиены;
7. культуры профессионального общения;
8. товароведения пищевых продуктов;
9. безопасности жизнедеятельности;
10. технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
11. организации и технологии производства продукции общественного питания;
12. организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

- 1 технологии обслуживания в общественном питании;
- 2 информатики.

Мастерские:

- 1 бар;
- 2 банкетный зал.

Спортивный комплекс:

- 1 спортивный зал;
- 2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 стрелковый тир.

Залы:

- 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- 2 актовый зал

Заместитель директора по учебной работе

Л. Ю. Егоршева