

Комитет потребительского рынка Новгородской области
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГА ПОУ
«Новгородский торгово-
технологический техникум»

Романенкова Т.Д.
«01» февраля 2016г

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Новгородский торгово-технологический техникум»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.01 **Официант, бармен**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г, регистрационный N 29595, (на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования) срок обучения: 2 года 10 месяцев.

Учебный план предназначен для подготовки в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» квалифицированных рабочих по профессии «Официант, бармен» с получением специальностей: официант на уровне 3-го квалификационного разряда; бармен на уровне 4-го разряда.

Повышенные 4 разряд официанта может быть присвоен по итогам сертификации профессиональных квалификаций выпускников ОУ СПО претендующих на квалификационный разряд выше установленного образовательным стандартом при соблюдении следующих условий:

- отличные и хорошие оценки по всем предметам профессионального цикла;
- отличные оценки по МДК, соответствующего специальности.

Профессия «Официант, бармен» требует в обязательном порядке наличия у выпускников среднего (полного) общего образования. В соответствии с этим общий срок обучения, необходимый для получения диплома о профессиональном образовании, составляет 2 года 10 месяцев. Реализация такой образовательной программы отвечает требованиям нового перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования.

Учебный план рассчитан на работу в режиме шестидневной учебной недели, в связи, с чем недельная нагрузка на 1 курсе составляет 35 часов, на 2 и 3 – 36 часов, во время практики – 36 часов. Продолжительность занятий 45 минут, возможна группировка занятий парами. Предусматривается понедельное чередование теоретических и практических занятий. Структура каждого из трех лет обучения соответствует существующим в настоящее время возможностям организации сплошной производственной практики.

Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом. Учебная практика (производственное обучение), указывается в рамках профессиональных модулей рассредоточено и/или концентрировано, производственная практика в рамках профессиональных модулей показывается концентрировано.

Последовательность изучения предметов учебного плана обусловлена местом каждого из них в структуре профессиональной подготовки.

На первом курсе изучаются «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Правовые основы профессиональной деятельности», без знания которых невозможно эффективное освоение профессиональных модулей.

Учебным планом предусмотрено последовательное получение специальностей официант и бармен, поэтому, модуль «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рассматривается на 1 и 2 курсах, модуль «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» со второго полугодия второго курса и на 3 курсе. Соответственно организуется и учебная практика. Закрепление профессиональных умений происходит во время производственной практики, как в мастерских учебного заведения, так и на предприятиях.

В ходе освоения тем междисциплинарных курсов предусматривается проведение зачетов (дифференцированных зачетов), контрольных работ, за счёт времени, отведённого на соответствующую тему.

По завершению освоения междисциплинарных курсов проводятся 2 комплексных экзамена: "Организация и технология обслуживания в общественном питании" (2 курс) и " Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. " (3 курс).

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены с выполнением письменной работы, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики:

- «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (2 курс) с присвоением квалификации по профессии «Продавец непродовольственных товаров» и выдачей, в случае необходимости, свидетельства об уровне квалификации;
- «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» (3курс) с присвоением квалификации по профессии «Продавец продовольственных товаров».

условии, что программы будут выполнены полностью (по содержанию и общему количеству часов).

Предусматриваются различные формы консультаций: устные, групповые, индивидуальные.

2.1.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа НПО)
Профессия 43.01.01 Официант, бармен.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации.	Учебная нагрузка обучающихся (час)			Распределение обязательной нагрузки по курсам (час. в семестр)							
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	Лекций уроков	Lab. и практ. занятия	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл		3075	1023	2052	1329	723	*	*	*	*	*	*
ОДБ.01	Русский язык и литература	т/т/т/Э/-/-	427	142	285	285		√ 72	88	28	97		0
ОДБ.02	Иностранный язык	т/т/т/т/т/дз	256	85	171	0	171	√ 28	38	14	38	24	29
ОДБ.03	Математика: алгебра и начала математического	т/т/т/Э/-/-	427	142	285	285		√ 68	90	32	95		0
ОДБ.04	История	т/т/т/т/т/дз	256	85	171	171		√ 38	50	16	57	10	0
ОДБ.05	Физическая культура	/т/дз/т/дз/дз/-	256	85	171	10	161	√ 28	44				0
ОДБ.06	ОБЖ	т/дз/-/-/-	108	36	72	59	13	√ 40	68				0
ОДБ.07	Информатика	т/Э/-/-/-	162	54	108	48	60					20	76
ОДБ.08	Обществознание	/-/-/-/т/дз	144	48	96	54	42						0
ОДБ.09	Экономика	/-/-/дз/-/-	133	44	89	64	25					89	0
ОДП.10	Право	/-/-/-/т/дз	150	50	100	63	37					20	80
ОДП.	Естествознание	т/т/т/дз/-/-	270	90	180	176	4	(46)	42	28	64		0
ОДП.0	География	/-/-/-/т/дз	108	36	72	40	32					24	48
ОДП.0	Экология	/-/-/-/дз	108	36	72	40	32						72
	Техника вычислений	т/дз/-/-/-	90	30	60	34	26	(30)	30				0
	Деловой иностранный язык	/-/-/т/т/дз	180	60	120	0	120					40	60
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4/3/0	399	127	272	143	129	*	*	*	*	*	*
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	/-/-/т/дз/-/-	174	58	116	60	56	0	0	50	66	0	0

Итого за семестр

работы

Учебно-методический кабинет

Вс

Экзаменов	1	2	2	0	3
диф. зачётов	3	0	3	0	8
зачётов	0	1	0	1	1

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО

№	Наименование
1.	Кабинет русского языка и литературы
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет общественных дисциплин
4.	Кабинет естествознания
5.	Кабинет математики
6.	Кабинет информатики и ИКТ
7.	Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены
8.	Кабинет культуры профессионального общения
9.	Кабинет товароведения пищевых продуктов
10.	Кабинет организации обслуживания в общественном питании
11.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании
13.	Бар
14.	Банкетный зал
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
18.	Библиотека
19.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
20.	Актовый зал