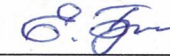


УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГТТС»



/Е.Н.Брежнев/

«03» сентября 2021 года

(приказ № 25/вк от 03.09.2021 г.)



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка)

областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

**Квалификация:** официант, третий уровень/третий разряд

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** 4 месяца

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

Настоящий учебный план по основной программе профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка) в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основе профессионального стандарта 33.013 Официант (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н); ОК 016-94 Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 26 декабря 1994 г. № 367 с 1 января 1996 г.); международных требований к подготовке официантов по компетенции «Ресторанный сервис» движения WorldSkills Russia; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; Устава техникума.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка слушателей обязательными учебными занятиями составляет 40 академических часов в неделю. По завершению освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Объем обязательной части учебных циклов основной программы профессионального обучения по профессии 16399 Официант (профессиональная подготовка) составляет 658 часов, из них: 110 часов – общепрофессиональный учебный цикл, 548 часов – профессиональные модули. Промежуточная аттестация – 6 часов, квалификационный экзамен – 8 часов. Консультации – 8 часов. Учебная и производственная практика реализуются концентрированно в объеме – 432 часов.

### **1.3. Порядок аттестации**

Все учебные дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (дифференцированный зачет, зачет). При освоении программ междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет/экзамен. По завершению освоения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности слушателя к выполнению определенных видов деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам			
			всего занятий	в т.ч. лабораторных, практических	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>110</b>	<b>36</b>				
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	Дз, -, -, -	14	4	14			
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-, Дз, -, -	18	4		18		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз, -, -, -	30	14	30			
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	З, -, -, -	8	-	8			
ОП.05	Охрана труда	-, З, -, -	10	2		10		
ОП.06	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Дз, -, -, -	20	10	20			
ОП.07	Кулинарная характеристика блюд	Дз, -, -, -	10	2	10			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>570</b>	<b>490</b>	<b>86</b>	<b>126</b>	<b>168</b>	<b>168</b>
ПМ.01	Обслуживание потребителей в организациях питания	Эк	<b>548</b>	490	86			
МДК.01.01.	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	-, Э, -, -	116	58	86	30		
УП.01	Учебная практика	-, -, Дз, -	192	192		96	96	
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, Дз	240	240			72	168
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>658</b>	<b>526</b>	<b>168</b>	<b>154</b>	<b>168</b>	<b>168</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>			<b>6</b>		
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>8</b>					<b>8</b>
	Консультации		8			8		
	<b>ИТОГО:</b>		<b>680</b>	<b>526</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>176</b>
			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	168	58		
		учебной практики				96	96	
		производственной практики					72	168
		экзаменов				1		1
		дифференцированных зачетов			2	2	1	1
		зачетов			2			

**Примечание:** З – зачет; Дз – дифференцированный зачет; Э – экзамен; Кэ – квалификационный экзамен; Эк – экзамен комплексный.

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**кабинетов, лабораторий, мастерских**  
**по профессии 16399 Официант**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1	Основы культуры профессионального общения
2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Техническое оснащение и организация рабочего места
4	Правовые основы профессиональной деятельности
5	Охрана труда
6	Основы калькуляции и учета в общественном питании
7	Кулинарная характеристика блюд
8	Организация обслуживания в общественном питании
9	Мастерская ресторанного сервиса
10	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет