



Утверждаю
Директор ГБПОУ Аургазинский
многопрофильный колледж

М.Ш. Худайбердин

« 29 » *августа* 2019 г.

АДАПТИРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Аургазинский многопрофильный колледж с. Архангельское

по профессиональной подготовки обучающихся по профессии
16399 ОФИЦИАНТ

Квалификация:

Официант третьего разряда

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **10 мес.**

2019 год

2. План учебного процесса по подготовке профессии 16399 «Официант» (2019)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки	
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа (11%)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем ²						I курс	
						По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам ³ и семестрам ⁴ (час. в семестр)		
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				1 сем./ 17 нед.	2 сем./ 23 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	0	500	180	320	184	136	0	10	12	112	208
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	1		54	18	36	24	12					36
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	63	21	42	24	18				42	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов		Э	81	27	54	34	20				54	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	2		54	18	36	22	14					36
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	1		48	16	32	26	6					32
ОП.06	Основы калькуляции учета в общественном питании	1		33	11	22	12	10					22
ОП.07	Кулинарная характеристика блюд	2		87	29	58	38	20					58

	национальной и зарубежной кухни												
ОП.08	Физическая культура	2		80	40	40	4	36				16	24
П.00	Профессиональный цикл			1090	200	910	330	270	684	30	12	431	515
ПП.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	3	2							15			
ПМ.01	Квалификационный экзамен		2	6							6		
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	2		216	72	144	108	144				144	
МДК 01.02	Организация обслуживания иностранных туристов	2		48	16	32	16	16				32	
УП. ПМ.01	Учебная практика	2*		72		72			72			72	
ПП. ПМ.01	Производственная практика	2*		183		183			183			183	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3	Э-2							15			
ПМ.02	Квалификационный экзамен		Э-2	6							6		
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	2		183	61	122	64	58					122
МДК.02.02	Оборудование бара, буфета	2		60	20	40	24	16					40
МДК.02.03	Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	2		93	31	62	26	36					62
УП.ПМ.02	Учебная практика	2*		72		72			72				72
ПП.ПМ.02	Производственная практика	2*		183		183			183				183
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			36		36							36
Всего				1590	360	1230	406	566	432	24	18	510	609
Общее количество консультаций по 4 часа на 1 обучающегося в год Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена						Всего	дисциплин и МДК					8	12
							учебной практики					72	72
							производств. практики					183	183
							экзаменов					1	1
							зачетов					3	6

2. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

Кабинеты:
Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
Социально-экономических дисциплин
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Экологии
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Товароведения продовольственных товаров
Лаборатории:
Организации обслуживания
Технического оснащения и организации рабочего места
Учебная кухня ресторана
Учебный кондитерский цех
Спортивный зал
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования **филиала ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Архангельского** разработан на основе с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, Устава образовательного учреждения, утвержденного Министерством образования РБ от 09.04.2015 года, Положения об организации и проведении практики, Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09 2009 г. № 59 «Об утверждении СанПиН 2.4.3. 2554-09», рекомендациях Министерства образования России Протокол №1 от 03.02.2011 года,

Учебный год начинаются 1 сентября и заканчивается 30 июня. Занятия начинаются с 9-00 часов, продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность 1 урока 45 минут, уроки проводятся парами. На уроках используются различные методы и формы проведения занятий, используются инновационные формы с использованием различных современных технических средств.

Текущий контроль знаний может проводиться в устной форме и письменной, а также в виде тестовых заданий и выполнения практических работ, контрольных заданий, зачетов, дифференцированных зачётов.

Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые, устные и письменные по подготовке письменных экзаменационных работ.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях учебного заведения, производственная практика проводится на базовых предприятиях, а также на частных предприятиях согласно заключенных договоров, на предприятиях общественного питания, кафе и ресторанах. После прохождения производственной практики учащиеся предоставляют производственные характеристики соответствующего образца и дневники практики, фото- или видео отчеты и практические наработки.

В ходе учебного процесса знания учащихся оцениваются по пятибалльной системе. В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационными характеристиками.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Формы проведения промежуточной аттестации утверждаются на заседании педагогического Совета, устные вопросы и письменные задания утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе и согласовываются с методической комиссией. Подготовка заданий, их разработка проводится на заседаниях методических объединений.

Промежуточная аттестация проходит по общепрофессиональным дисциплинам по итогам изучения полного курса, по профессиональным модулям по итогам полугодия.

Итоговая аттестация проводится в конце учебного года, после прохождения всей учебной программы. Она предполагает практический экзамен.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, назначенный с базового предприятия по согласованию с руководителем.

Для подготовки к аттестационным экзаменам предоставляется 2 свободных дня, в которые обучающийся может получить индивидуальную консультацию по отдельным вопросам.

Учебной частью образовательного учреждения составляется график аттестационных и квалификационных экзаменов не позднее, чем за 10 дней доведения до сведения обучающихся. Утверждается график заведующим учебного учреждения и соответствующим приказом.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия- официант

Квалификация- 3-ий разряд

Официант 3-его разряда должен знать:

- 1.Правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;
- 2.Краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;
- 3.Цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и покупные товары;
- 4.Виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью; порядок их получения и сдачи;
- 5.Правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- 6.Порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;
- 7.Правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- 8.Рациональную организацию труда на рабочем месте; системы оплаты труда;
- 9.Формы организации труда официантов.

Официант 3-его разряда должен уметь:

- 1.Обслуживать посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате;
- 2.Принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
- 3.Осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах – горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;
- 4.Накрывать и предварительно сервировать столы; заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения; убирать столы;
- 5.Сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;
- 6.Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.