МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КУРТАМЫШСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКРЫТОГО ТИПА»

Утверждаю:
И.о. директора
О.А.Сердюкова
30.08.2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

16399 ОФИЦИАНТ

форма подготовки – очная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
5160536D91934639DFE26D7CB8F94549FCD83A33
Владелец: Сердюкова Ольга Анатольевна
Действителен: с 14.09.2021 до 14.12.2022

г. Куртамыш, 2021г.

Аннотация программы

Основная программа профессионального обучения рабочей профессии **16399 Официант**.

Организация-разработчик:
Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Куртамышское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа».

Авторы:
Максимовских Гульнара Салихжановна, заведующая учебно-производственными мастерскими Куртамышского СУВУ.
Баёва Лариса Семёновна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории,преподаватель спецдисциплин Куртамышского СУВУ.

Нормативный срок освоения программы 746 часов при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: официант, 3 разряд.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения..... 4
1.1 Термины, определения и используемые сокращения…… 5
1.2 Требования к поступающим…… 6
1.3 Нормативный срок освоения программы ……..... 6
1.4 Квалификационная характеристика обучаемого 6
2. Характеристика подготовки…… 6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 7
3.1 Учебный план 7
3.2 Календарный учебный график..... 7
3.3 Программы учебных дисциплин 7
3.4. Программы профессиональных модулей…….. 7
4. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения…… 7

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Программа учебной дисциплины ОП.01. Основы культуры профессионального общения

Приложение 4. Программа учебной дисциплины ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Приложение 5. Программа учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Приложение 6. Программа учебной дисциплины ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 7. Программа профессионального модуля ПМ. 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»:

МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании»

УП 01. Учебная практика

ПП 01. Производственная практика

Приложение 8. Комплект контрольно-оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии.

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273«Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2010 № 273 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 «Официант, бармен».
- Постановление от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.1. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.2. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по профессии **16399 Официант**, допускаются воспитанницы в возрасте до восемнадцати лет при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 746 часов при очной форме подготовки.

1.4. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по реализации процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 1.

2. Характеристика подготовки

Примерная программа профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16399 Официант** представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве **официанта** в организациях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

- ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания - 532 часа;
- ОП. 01. Основы культуры профессионального общения - 32 часа;
- ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 58 часов;
- ОП.03. Товароведение пищевых продуктов – 44 часа
- ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности – 32 часа

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план по профессии «Официант» включает в себя общепрофессиональный и профессиональный циклы. Учебная нагрузка по каждой дисциплине распределена по полугодиям. В учебном плане определены формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся. Учебный план приводится в приложении к основной программе профессионального обучения.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график, представленный в приложении.

3.3.Программы учебных дисциплин

В приложении к основной программе профессионального обучения приводятся рабочие программы учебных дисциплин.

3.4. Программы профессиональных модулей

В приложении к основной программе профессионального обучения приводятся рабочие программы профессиональных модулей.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения «**Официант»** включает текущий контроль знаний и умений, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяются локальным актом (Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации).

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Организация и условия проведения квалификационного экзамена определяются локальным актом (Порядок проведения итоговой аттестации).

Оценка качества освоения программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам квалификационного экзамена. Членами аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы профессионального обучения.

Лицам, прошедшим профессиональное обучение в полном объеме и успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается уровень квалификации и выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.