

Управление образования Артёмовского городского округа
Муниципальное автономное образовательное учреждение
дополнительного образования
«Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от «24» июня 2024 г.



Утверждаю:
Директор МАОУ ДО «ЦОиПО»
Н.А. Холоткова
Приказ № 168
от «25» июня 2024 г.

Программа профессионального обучения по профессии:

«Официант»

код 16399

Программа адресована детям 14 - 18 лет

Срок реализации программы 1 год (объём 260 часов)

Составитель:

Кара Наталья Степановна,

преподаватель

п. Буланаш

СОДЕРЖАНИЕ

Основные характеристики

1. Пояснительная записка	3
1.1. Актуальность программы	3
1.2. Направленность программы.....	3
1.3. Адресат программы.....	3
1.4. Объем и срок освоения программы.....	3
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.....	5
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий	5
1.8. Цель и задачи программы.....	5
1.9. Квалификационная характеристика профессии.....	6
2. Содержание программы профессионального обучения	7
2.1. Учебный (тематический) план.....	7
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	10
3. Планируемые результаты	12
Организационно-педагогические условия	
4. Условия реализации программы	13
4.1. Календарный учебный график.....	13
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	13
4.3. Методическое обеспечение	15
4.4. Кадровое обеспечение	15
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы	16
Список литературы	18
Аннотация	21

Основные характеристики

1. Пояснительная записка

Программа направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней обучающихся, подготовку специалистов соответствующей квалификации, имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, а области воспитания так и в области обучения.

Задачи опережающего развития системы профессионального образования, связанные с переводом России на путь «новой индустриализации» определяют новые подходы к разработке образовательных программ механизм оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом актуальных международных стандартов.

1.1. Актуальность программы

В настоящее время в сфере общественного питания увеличивается спрос на рынке труда на профессии, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог общественного питания и хлебопекарной промышленности, что диктует потребность в подготовке данных кадров.

Основная миссия юниорского движения «Профессионалы» - дать школьникам возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда. Юниорские турниры «Профессионалы» позволяют, во-первых, попробовать свои силы в конкретной специальности. Во-вторых, получить информацию о ней непосредственно из уст представителей профессионального сообщества, понять, как устроена отрасль и увидеть перспективы карьерного роста. Осознать нужность и важность профессии, обеспечить условия для воспитания творческого отношения к избранной профессии. Способствует овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной и трудовой деятельности. Обучающимся предоставляется возможность попробовать себя в профессии общественного питания (официант).

1.2. Направленность программы социально-гуманитарная.

1.3. Адресат программы

Программа адресована обучающимся старшего школьного возраста от 14 до 18 лет.

1.4. Объем и срок освоения программы

Объем программы составляет 260 часов. Срок освоения программы один учебный год:

Лекции - 34 часа;
практические занятия - 92 часа;
самостоятельная работа обучающегося - 36 часов,
учебно-производственная практика - 54 часа;
квалификационный экзамен 8 часов.

1.5 Формы обучения очная (при необходимости с использованием дистанционных образовательных технологий).

На занятиях используются формы обучения:

По количеству обучающихся, участвующих на занятии:

- фронтальная, в зависимости от изучаемой темы;
- индивидуальная - каждый обучающийся изучает теорию самостоятельно;
- групповая или парная - каждая группа работает над мастерством работы официанта.

По дидактической цели - занятия по углублению знаний и практические занятия.

По внешним признакам деятельности педагога и обучающихся:

- беседа;
- рассказ;
- инструктаж;
- демонстрация;
- упражнения;
- решение задач;
- работа с книгой.

По источнику получения знаний:

- словесные;
- наглядные;
- демонстрация плакатов, схем, таблиц;
- использование технических средств;
- практические задания.

По степени активности познавательной деятельности обучающихся:

- объяснительный;
- иллюстративный;
- проблемный;
- частично-поисковый;
- исследовательский.

Методы обучения:

Лекции - изложение педагогом предметной информации;

Экскурсии посещение предприятий общественного питания города и поселка, специализирующихся на обслуживании населения, с целью наглядного ознакомления с условиями и видом деятельности профессии;

Презентация - публичное представление определенной темы или предмета,

Объяснительно-иллюстративный метод - дает знания за пределами программного материала, тренирует память и решает задачу интеллектуального и духовного развития личности ребенка;

Частично-поисковый метод при самостоятельной работе обучающихся заключается в подготовке презентации по выбранным темам с использованием ИКТ.

Практико-ориентированный метод - направлен на использование знаний и умений на практике.

1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы

Отличительной особенностью данной образовательной программы профессионального обучения является то, что объединяет несколько тематических модулей, каждый из которых реализует отдельную задачу. Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практико-ориентированного опыта. Практические задания (75% от общего объема программы) способствуют закреплению полученных знаний и навыков. Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий. Основным методом изложения теоретических сведений на практических занятиях является инструктаж, на учебных занятиях и в ходе производственного труда следует обращать особое внимание учащихся на соблюдение правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиены труда. В процессе профессионального обучения необходимо широко использовать бригадные формы организации труда, конкурсы профессионального мастерства, методы морального поощрения.

Состав группы не менее 12 обучающихся старшего школьного возраста. В состав группы могут входить как девушки, так и юноши.

1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Данная программа составлена в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и рассчитана на проведение занятия 1 раз в неделю по 4 академического часа, из расчета 45 минут занятие.

1.8. Цель и задачи программы

Целью программы является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии Официант, а

также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области.

Основные задачи:

- освоить обучающимися всех видов компетенций профессиональной деятельности в рамках профессии, сформировать общие и профессиональные компетенции, приобрести обучающимися необходимые умения и опыт практической работы по профессии Официант 3 разряда.

1.9. Квалификационная характеристика профессии

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

Профессия: Официант; квалификация: 3 разряд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального обучения официант должен знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Слушатель в результате освоения программы профессионального обучения должен уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

2. Содержание ДООП

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Название раздела	Количество часов					Форма контроля
		все го	тео рия	пра кти ка	УПП	С/м работ а	
1	Вводное занятие. Правила ТБ, электробезопасность, правила ПДД	7	2	5	3	2	опрос
1.1	Введение в проектную деятельность	3	1	2	1,5	1	опрос, наблюдение
1.2	Определение темы проекта	4	1	3	1,5	1	анкетирование наблюдение
2	Основные сведения о предприятиях общественного питания	10	3	7	4,5	3	
2.1	Краткая характеристика предприятий общественного питания	4	1	3	1,5	1	тестирование, наблюдение
2.2	Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и	3	1	2	1,5	1	наблюдение

	торговые помещения для обслуживания посетителей						
2.3	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре	3	1	2	1,5	1	Наблюдение, тестирование
2.4	Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	1	2	1,5	1	тестирование
3	Материально-техническая база	10	6	5	4,5	3	
3.1	Оборудование зала ресторана, кафе	4	2	2	1,5	1	Опрос
3.2	Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения	3	2	2	1,5	1	Проверочная работа (п/р)
3.3	Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов	3	2	1	1,5	1	тестирование
4	Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	10	5	5	4,5	3	опрос
4.1	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и	3	2	2	1,5	1	опрос

	квалификационные характеристики официанта						
4.2	Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	3	1	1	1,5	1	тестирование
4.3	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания	4	2	2	1,5	1	п/р
4.4	Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала	2	2	1	1,5	1	п/р
4.5	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	2	2	1	1,5	1	опрос
5	Подготовка к обслуживанию	14	10	8	7,5	5	зачет
5.1	Методы организации труда официантов, графики работы	3	2	1	1,5	1	п/р
5.2	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе	3	2	2	1,5	1	п/р
5.3	Порядок и правила приема заказа	2	2	1	1,5	1	п/р
5.4	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию	3	2	2	1,5	1	п/р
5.5	Технологии	3	2	2	1,5	1	тестирование

	предварительной сервировки столов посудой и приборами						ие
6	Подача закусок, блюд и напитков	27	17	16	15	10	п/р
6.1	Методы подачи блюд в организациях питания	5	2	2	2	1	тестирование
6.2	Правила и очередность подачи блюд и напитков	4	2	2	1,5	2	тестирование
6.3	Правила и техника подачи безалкогольных напитков, способы подачи блюд	4	2	2	1,5	1	опрос
6.4	Правила сочетаемости напитков и блюд	3	2	2	1,5	1	опрос
6.5	Подача холодных блюд и закусок	3	2	2	1,5	1	п/р
6.6	Подача горячих закусок	3	2	2	1,5	1	п/р
6.7	Подача супов	3	2	2	1,5	1	п/р
6.8	Особенности подачи сладких блюд и фруктов	3	2	1	1,5	1	п/р
6.9	Подача горячих напитков	2	1	1	1	1	п/р
	Консультации	10	10	-	-	-	
	Квалификационный экзамен	4	4	4	-	-	
	Всего :	260	50	112	54	44	

2.2 Содержание учебного (тематического) плана

В профессиональный цикл входят профессиональные модули:

Раздел 1. ПМ. 01 Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами, правила ТБ, электробезопасность, правила ПДД

Теория: Ознакомление с правилами внутреннего распорядка «ЦОиПО», правилами ТБ в мастерской, правилами электробезопасности и правилами ПДД.

Практика: Организация рабочего места официанта. Выполнение правил техники безопасности на рабочем месте. Игры на знакомство.

Тема 1.1 Введение в проектную деятельность

Теория: Что такое проект. Виды проекта. Жизненный цикл проекта. Проблема-цель-результат.

Практика: Викторина «Профессия официант, новое в профессии».

Раздел 2. ПМ. 02 Основные сведения о предприятиях общественного питания

Теория: Краткая характеристика предприятий общественного питания, виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей, санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре, нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Практика: наглядный пример помещения для работы официанта, знакомство с учебным кабинетом, знакомство с МТО кабинета.

Раздел 3. ПМ.03 Материально-техническая база

Теория: Оборудование зала ресторана, кафе, виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения, виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.

Практика: знакомство с оборудованием ресторана, изучение столовой посуды и ее разновидности, изучение внешнего вида столовой посуды, изучение инвентаря, необходимого для сервировки столов

Раздел 4. ПМ.04. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания

Теория: Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта. Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Практика: Отработка теоретических навыков обязанностей официанта на практике, обслуживание потребителей, отработка правил поведения обслуживающего персонала, отработка правил личной подготовки официанта к обслуживанию.

Раздел 5. ПМ.05 Подготовка к обслуживанию

Теория: Методы организации труда официантов, графики работы, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе, порядок и правила приема заказа, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами.

Практика: составление графика работы официантов, норма работы в организациях общественного питания, подготовка зала к открытию, порядок и правила приема заказа, сервировка стола.

Раздел 6. ПМ.06 Подача закусок, блюд и напитков

Теория: Методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, правила и техника подачи безалкогольных напитков, способы подачи блюд, правила сочетаемости напитков и блюд, подача холодных блюд и закусок, подача горячих закусок, подача супов, особенности подачи сладких блюд и фруктов, подача горячих напитков.

Практика: Отработка навыков подачи закусок, блюд и напитков.

Блок 6. Консультации

Повторение пройденного материала. Разбор экзаменационных вопросов. Психологическая помощь обучающимся.

Блок 7. Квалификационный экзамен

3. Планируемые результаты

В результате освоения программы, обучающиеся освоят все виды компетенций профессиональной деятельности в рамках профессии официант 3 разряда.

Обучающиеся будут знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Будут уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

Организационно-педагогические условия

4. Условия реализации программы

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете № 8

4.1. Календарный учебный график реализации программы

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	144	1 занятие по 4 часа в неделю
Выходные дни: 4 ноября, 31 декабря – 8 января, 23 февраля, 8 Марта, 1 мая, 9 мая						

4.2. Материально-техническое обеспечение

Мебель и оборудование

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1

2	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
3	Водонагреватель,	2
4	Доска школьная	1
5	Духовой шкаф электрический	3
6	Компьютер с колонками	1
7	Микроволновая СВЧ печь	1
8	Миксер планетарный	1
9	Парта ученическая	6
10	Стеллаж секционный для посуды	1
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стол для готовой продукции	3
13	Стол производственные нержавейка	3
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

Инструменты и расходные материалы:

№ п/п	Наименование	Количество (шт)
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9

10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6

4.3. Информационно-методическое обеспечение

Интернет ресурсы:

1. <http://minobraz.egov66.ru/>
2. <https://www.ws-ekb.ru/>
3. info@infourok.ru
4. <http://hlebinfo.ru/>
5. <http://t-kudelina.livejournal.com/>
6. <https://bac-forum.ru/templates/blotpro/images/logo.png>

Плакаты:

№п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Организация рабочего места и техника безопасности	1
2	Пищевые вещества	1
3	Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями	1
4	Правила безопасности при работе с горячей жидкостью	1
5	Приемы тепловой обработки продуктов	1
6	Санитарно-гигиенические правила	1
7	Требования к санитарному состоянию кухни	1
8	Форма нарезки продуктов	1
9	Хранение продуктов	1

4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает преподаватель, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или

магистратура; 2 курса педагогического образования по направлению деятельности.

Профессиональная категория: без требований к категории.

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и проводится с целью выявить сформированность опыта, умения применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении практических и самостоятельных работ.

Квалификационный экзамен проводится после освоения программы и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием профессионалов в педагогической деятельности (официант). Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессиональных блоков и предусмотренной учебно-производственной практики.

Все вопросы, тесты, практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в баллах:

«5» - отлично,

«4» - хорошо,

«3» - удовлетворительно,

«2» - неудовлетворительно.

Отметку «5» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку «4» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку «3» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1

негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но неполный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку «2» получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Список литературы

Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения

Федеральный уровень

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 N 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения России от 17.03.2020 г. № 103 «Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.03.2020 № 104 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Мин просвещения России) от 26 августа 2020 г. № 438 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-

20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (с изменениями и дополнениями);

Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 01.08.2019 г. № 461 ПП «О региональном модельном центре дополнительного образования детей Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;

- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;

- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».

Для преподавателя:

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования/ А.И. Мартитнчик. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 240 с.

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А. Радченко - Изд. 7-е, Ростов н/Дону: Феникс, 2013. - 318 с. илл. - (Среднее профессиональное образование)
3. Сухарев В. Этика и психология делового человека. - М.: Издательско-торговый дом «Гранд», 1997
4. Данкел Ж. Деловой этикет. - Ростов-на-Дону, Феникс 1997
5. Шейнов ВП. Психология и этика делового контакта- Минск, Амолфел 1997
6. Бороздина ГВ. Психология для делового общения. - М.: Инфра- М, 1999- 224 с
7. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений. М.:Дрофа, 2004.
8. Сорокина А. В. Основы делового общения. - Ростов н/Д : Феникс, 2004 . 224 с.

Для обучающихся:

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования/ А.И. Мартитнчик. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 240 с.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А. Радченко - Изд. 7-е, Ростов н/Дону: Феникс, 2013. - 318 с. илл. - (Среднее профессиональное образование)
3. Сухарев В. Этика и психология делового человека. - М.: Издательско-торговый дом «Гранд», 1997
4. Данкел Ж. Деловой этикет. - Ростов-на-Дону, Феникс 1997
5. Шейнов ВП. Психология и этика делового контакта- Минск, Амолфел 1997
6. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений. М.:Дрофа, 2004.
7. Сорокина А. В. Основы делового общения. - Ростов н/Д : Феникс, 2004 . 224 с.

Аннотация

Программа профессионального обучения по профессии «официант», социально-гуманитарной направленности.

Срок обучения 1 год, объем 260 часов. Занятия один раз в неделю.

Цель программы – обучение школьников основам профессии официант для обеспечения социальной адаптации выпускников к рынку труда.

Задачи программы:

- формирование готовности подростков к проектированию своего профессионального жизненного пути;
- овладение современными практическими умениями и навыками профессии официант;
- освоение необходимых психологических знаний;
- развития лидерских качеств.