



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная
организация «Многопрофильная Академия непрерывного образования»
АНПОО «МАНО»
Колледж

ПРИНЯТО
Решением Педагогического
совета
АНПОО «МАНО»
Протокол № 01-01/16 от
01.06.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
РЕКТОР АНПОО «МАНО»

В.И. Гам

Июня 20 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный год: 2022-2023

Наименование программы: Программа профессиональной подготовки по
профессии рабочего 16399 Официант

Документ о квалификации:

свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

Присваивается квалификация:

Официант (3 разряда)

Омск, 2022

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы

№ п/п	Наименование разделов	Форма контроля	Общее количество часов на освоение курса	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов.	
				Всего часов на теоретическое изучение курса	Всего часов на выполнение практических работ
1.	Основы философии	Диф.зачет	54	4	4
2.	История	Экзамен	54	4	4
3.	Иностранный язык	Диф.зачет	88	6	8
4.	Социальная психология	Диф.зачет	108	4	4
5.	Русский язык и культура речи	Диф.зачет	84	4	4
6.	География туризма	Экзамен	64	4	6
7.	Организация туристской индустрии	Диф.зачет	75	4	6
8.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Диф.зачет	110	6	6
9.	Безопасность жизнедеятельности	Диф.зачет	102	4	6
10.	Сервисная деятельность	Диф.зачет	48	4	4
11.	Правовое регулирование туристской деятельности	Диф.зачет	56	4	4
12.	Предоставление турагентских услуг	Экзамен	360	10	16
13.	Предоставление услуг по сопровождению туристов	Диф.зачет	328	12	12
14.	Квалификационный экзамен			6	
Итого				1537	

Программа профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» разработана на основании Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 года №513 (с изменениями и дополнениями от 25 апреля 2019 года) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное образование», Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ.

Целевая аудитория: лица, имеющие основное общее образование или среднее общее образование без предъявления требований к стажу работы.

Нормативный срок освоения программы: программа рассчитана на 1537 часа.

Учебный процесс начинается по мере формирования учебных групп согласно учебному плану.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Ожидаемые результаты от реализации программы профессионального обучения:

В результате освоения данной программы обучающиеся должны:

Знать:

- Характеристику столовой посуды, приборов и столового белья
- Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- Правила и техника уборки использованной посуды

- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда