

АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИЯМ  
16399 ОФИЦИАНТ, 16675 ПОВАР, 19601 ШВЕЯ, 11695 ГОРНИЧНАЯ

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки  
Общепрофессионального цикла

ОП. 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ  
АДАПТАЦИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать собственную трудовую деятельность;
- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);
- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;
- использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями;
- использовать коммуникативные приемы в деловом общении;
- применять приемы эффективных переговоров;
- применять правила публичного выступления;
- выстраивать собственное поведение в зависимости от социальной роли;
- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
- выработать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия рынка труда;
- составляющие профессиональной пригодности;
- причины возникновения конфликтных ситуаций;
- общие положения трудового договора;
- виды адаптации;
- три стороны общения (коммуникативную, интерактивную, перцептивную);
- виды и характеристики социальных ролей;
- индивидуально-психологические особенности личности;
- стадии развития коллектива;
- причины, виды и структуру конфликта;
- виды самооценки и их характеристику.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1. Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК 2. Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях

ОК 3. Осуществлять самооценку и самоконтроль

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Объем часов, определенный учебным планом на ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации:

Всего-144 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Алексеева А.А.

## ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате изучения учебной дисциплины ОП.02 Общая физическая подготовка обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.02 Общая физическая подготовка является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК7 Готовит к работе производственное помещение и поддерживает его санитарное состояние.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Объем часов, определенный учебным планом на ОП. 02 Общая физическая подготовка:

Всего-64 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Беккель О.А.

### ОП. 03 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать собственную трудовую деятельность;
- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);
- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;
- использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями;
- использовать коммуникативные приемы в деловом общении;
- применять приемы эффективных переговоров;
- применять правила публичного выступления;
- выстраивать собственное поведение в зависимости от социальной роли;
- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
- выработать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия рынка труда;
- составляющие профессиональной пригодности;
- причины возникновения конфликтных ситуаций;
- общие положения трудового договора;
- виды адаптации;
- три стороны общения (коммуникативную, интерактивную, перцептивную);
- виды и характеристики социальных ролей;
- индивидуально-психологические особенности личности;
- стадии развития коллектива;
- причины, виды и структуру конфликта;
- виды самооценки и их характеристику.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.03 основы деловой культуры является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1. Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК 2. Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях

ОК 3. Осуществлять самооценку и самоконтроль

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Объем часов, определенный учебным планом на ОП. 03 Основы деловой культуры:

Всего-30 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Алексеева А.А.

### ОП.04 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.04 Физиология питания является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

Объем часов, определенный учебным планом на ОП. 04 Физиология питания:

Всего-36 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Миллер Ю.С.

## ОП.05 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
  - определять основные группы микроорганизмов;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
  - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
  - осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;
- знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
  - классификацию микроорганизмов;
  - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
  - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
  - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
  - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
  - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
  - правила личной гигиены работников пищевых производств.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 1.3.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 1.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 1.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 1.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 1.7.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 1.8.Готовить бульоны и отвары

ПК 1.9.Готовить простые супы

ПК 1.10.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 1.11. Готовить простые горячие и холодные соусы

ПК 1.12.Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 1.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 1.14.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 1.15.Производить подготовку полуфабрикат из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 1.16.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 1.17. Приготовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 1.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПК 1.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 1.20. Готовить и оформлять салаты

ПК 1.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски

ПК 1.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда

ПК 1.23. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда

ПК 1.24. Готовить простые горячие напитки

Объем часов, определенный учебным планом на ОП.05 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:

Всего-24 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Кадырова Ю.Я.

## ОП.06 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить механическую кулинарную обработку картофеля, овощей;
- варить картофель и другие овощи;
- жарить картофель, другие овощи и изделия из овощных масс;
- запекать овощные изделия;
- производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц;
- варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- запекать крупяные изделия;
- производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования;
- готовить мясную и рыбную котлетные массы и формовать полуфабрикаты;
- жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы;
- подготавливать продукты для приготовления бутербродов и холодных закусок;
- готовить бутерброды и холодные закуски;
- готовить блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

- замешивать тесто для блинов, оладий и блинчиков;
  - жарить блины, оладьи и блинчики;
  - использовать лабораторное оборудование;
  - определять основные группы микроорганизмов;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
  - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
  - осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;
- знать:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности.

ОК.02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК.03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на ОП.06. Основы товароведения:  
Всего-32 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Лепустина Н.В.

## ОП. 07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять технологические операции по обработке отдельных деталей и узлов изделий на швейном оборудовании;

- применять специальные устройства, приспособления, средств малой механизации при выполнении технологических операций;

- устранять мелкие неполадки в работе технологического оборудования (швейных машин);

- контролировать качество обработки деталей, узлов швейных изделий;

- соблюдать требования безопасности труда при выполнении технологических операций;

- выполнять ручные и машинные работы по пошиву изделий ассортиментных групп;

- обрабатывать детали и узлы швейных изделий на машинах или вручную;

знать:

- виды универсальных и специальных швейных машин для пошива изделий;

- правила их обслуживания;

- назначение влажно-тепловой обработки;

– технологические режимы и приемы ВТО.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК. 02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК. 03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК. 05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на ОП.07. Техническое оснащение и организация рабочего места:

Всего- 54 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Шарипова Н.А.

### ОП. 08 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (с основами бухгалтерского учета)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Задачи учебной дисциплины

– изучение, систематизация и закрепление основ теории и практики применения положений действующего законодательства;

– изучение трудовых и договорных отношений как основополагающих в деятельности организаций;

– изучение основных законов рыночного равновесия;

– изучение способов расчета заработной платы;

– получение комплексного представления о субъектах и объектах предпринимательской деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– ориентироваться в общих вопросах экономики производства;

– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

– защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

– использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности;

– выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации; знать:

– принципы рыночной экономики;

– организационно-правовые формы юридических лиц;

– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

– механизмы формирования заработной платы;

– формы оплаты труда;

– нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;

– методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;

– объекты бухгалтерского учета;

– план счетов;



– бухгалтерскую отчетность.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

ОК.1. Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК.2. Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях и использовать приемы самообразования

ОК.3. Способность осуществлять самооценку и самоконтроль

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач

ОК.5. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ПК 2.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Объем часов, определенный учебным планом на ОП.08. Экономические и правовые основы производственной деятельности (с основами бухгалтерского учета):

Всего- 30 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Рознина А.А., Баннова С.С.

#### Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки профессионального цикла

#### Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 16399 Официант является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: профессиональной подготовки обучающихся по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), с учетом требований профессиональных стандартов: Официант/бармен, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910н.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 16399 Официант, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта

ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке зала/ бара организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</li> <li>- встреч, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню, карты бара</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа</li> <li>- рекомендации блюд и напитков</li> <li>- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами</li> <li>- расчета с потребителями</li> <li>- подготовки зала/ бара и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания</li> <li>- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</li> <li>- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;</li> <li>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>– готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>– осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;</li> <li>– оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>– материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>– способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>– правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>– методы организации труда официантов;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>– порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд;</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– виды и классификации баров;</li> <li>– планировочные решения баров;</li> <li>– материально-техническое и информационное оснащение бара;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации оборудования бара;</li> <li>– характеристики алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре;</li> <li>– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>– технологию приготовления простых закусок;</li> <li>– правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>– правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</li> </ul>

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Всего - 560 часов

Из них на освоение МДК - 200 часов

На практики:

учебной практики - 144 часов;

производственной практики - 216 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 16675 Повар является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16675 Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукуруз
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога..
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
П.К 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем

ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>– приготовления основных супов и соусов;</li> <li>– обработки рыбного сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>– обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, дичи;</li> <li>– подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>– приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>– приготовления сладких блюд;</li> <li>– приготовления напитков</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>– обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>– готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, нерыбных продуктов моря;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>– производить обработку рыбного сырья;</li> <li>– производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным и хрящевым скелетом;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы, дичи и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, дичи;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, дичи;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>– оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>– технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>– правила хранения овощей и грибов;</li> <li>– ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, дичи;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, дичи;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>– требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>– классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>– правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения</li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Всего - 696 часов

Из них на освоение МДК - 156 часов

На практики:

учебной практики - 252 часов;

производственной практики - 288 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Лойченко Л.Н.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19601 ШВЕЯ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и

тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии 19601 Швея, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Выполнять операции вручную или на машинах, автоматическом или полуавтоматическом оборудовании по пошиву деталей, узлов, изделий из текстильных материалов
ПК 1.2	ПК 1.2 Контролировать соответствие цвета деталей, изделий, ниток, прикладных материалов
ПК 1.3	ПК 1.3 Устранять мелкие неполадки в работе оборудования
ПК 1.4	ПК 1.4 Соблюдать правила безопасности труда
ПК 3.5	Соблюдать правила безопасного труда
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 3	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 4	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- выполнения операций вручную или на машинах по пошиву деталей, узлов, изделий из текстильных материалов - устранения мелких неполадок в работе обслуживаемых машин
уметь	- обрабатывать детали, узлы, изделия из текстильных материалов - выполнять контроль качества кроя и выполненной работы - устранять мелкие неполадки в работе оборудования - выполнять наладку обслуживаемого оборудования для конкретных операций и материалов
знать	- ассортимент швейных изделий и технологические параметры обработки их деталей - виды и качество обрабатываемых материалов - назначение и принцип работы обслуживаемого оборудования, правила его наладки - способы устранения мелких неполадок обслуживаемых машин

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.03 Выполнение работ по профессии 19601 Швея

Всего - 624 часа

Из них на освоение МДК - 156 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 252 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Сироткина Е.А.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11695 ГОРНИЧНАЯ



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16399 Официант, 16675 Повар, 19601 Швея, 11695 Горничная перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Уборка номеров (комнат) гостиничных комплексов и иных средств размещения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

иметь практический опыт:

- выполнения различных видов уборки;
- приема и выполнения заказов от проживающих на бытовые услуги;
- приемки номеров после выезда гостя;
- передачи дежурства в конце смены.

уметь:

–пользоваться оперативной информацией о заполняемости гостиницы;

–комплектовать тележку горничной: профессиональными моющими средствами, инвентарем и оборудованием, бельем, предметами личной гигиены и другими предметами предоставляемые гостям;

– выполнять: уборку забронированных номеров, ежедневную текущую уборку номеров, уборку номеров после выезда гостей, промежуточные уборки, генеральную уборку, уборку номеров, занятых VIP-гостями, уборку в помещениях общего пользования и административных помещениях и т.д.;

–заправлять кровати в соответствии со стандартом гостиницы;

–вести учет и контроль правильного использования белья, сортировать бывшее в употреблении белье и сдавать его в стирку;

–подготавливать номер ко сну (вечерний сервис);

–соблюдать технику безопасности на рабочем месте;

–выполнять процедуру обслуживания замены номеров;

–выполнять процедуру завершения уборки

–принимать и оформлять заказы для стирки и чистки (сухой чистки);

–принимать заказы от проживающих на бытовые услуги (чистку, утюжку одежды и др. мелкий ремонт) и обеспечивать их своевременное выполнение

–принимать номера после выезда гостей;

–заполнять журнал регистрации оставленных и забытых гостями вещей;

– составлять акты о порче имущества и/или оборудования;

–передавать дежурство в конце смены;

–делать записи и передавать информацию о незавершенной работе (услугах), особых пожеланий гостей, ожидаемых поздних заселений и отъездов, срочных и важных сообщений, особых происшествиях или проблемах

знать:

–роль и значение службы эксплуатации номерного фонда в деятельности гостиничного предприятия;

–должностные обязанности горничной и уборщиц;

–правила пользования оперативной информацией о заполняемости номерного фонда гостиницы;

– назначение и комплектацию тележки горничной;

–ассортимент и технологии использования моющих средств, оборудования и материалов для гостей при уборке номеров, ванной комнаты, помещений общего пользования и административных помещений;

– правила техники безопасности и противопожарной безопасности, действий сотрудников в чрезвычайных ситуациях;

–стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

– процедуры и последовательность уборки номеров, помещений общего пользования и административных помещений;

–процедуру ухода за цветами и растениями;

– стандарты заправки кроватей, хранения чистого и грязного белья;

- процедуру обслуживания замены номера;
- процедуру обслуживания VIP-гостей;
- процедуру завершения уборки (разгрузки, уборки и хранения тележки, инвентаря и оборудования)
- процедура приема заказов на бытовые услуги (прием-передача вещей для стирки и чистки, мелкого ремонта)
- процедура и последовательность действий при приемке номеров;
- последовательность действий при обнаружении порчи имущества и оборудования;
- процедура передачи дежурства в конце смены и приведения рабочего места в порядок

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии 11695 Горничная, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

- ПК 3.1 Выполнять различные виды уборки помещений в гостинице;
- ПК 3.2 Принимать и выполнять заказы от проживающих на бытовые услуги;
- ПК 3.3 Принимать номера после выезда гостей;
- ПК 3.4 Передавать дежурство в конце смены.

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.04 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная

Всего - 608 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 252 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Спицова С.В.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ГОРНИЧНАЯ

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессии 11695 Горничная перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

В результате освоения программы профессиональной подготовки, в структуру которой включена и учебная практика, обучающиеся должны:

иметь практический опыт:

- уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения;
- уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей;
- проведения генеральной уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения

уметь:

- подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера;
- производить текущую уборку номерного фонда;
- осуществлять экипировку номерного фонда;
- производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда;
- вести документацию по текущей уборке номерного фонда;
- производить уборку номерного фонда после выезда гостей
- подбирать моющие средства и использовать их для чистки окон, витражей, вентиляционных решеток, радиаторов;
- применять моющее оборудование для чистки ковров и мягкой мебели в номерном фонде;
- производить смену постельного белья и полотенец в номерном фонде;
- удалять пыль и загрязнения со стен, плинтусов, потолка в номерном фонде
- соблюдать технику безопасности на рабочем месте;
- производить уборку ванной комнаты в номерном фонде;

- выполнять процедуру обслуживания замены номеров;
- выполнять процедуру завершения уборки
- принимать и оформлять заказы для стирки и чистки (сухой чистки);
- принимать номера после выезда гостей;
- регистрировать забытые и потерянные гостями вещи
- выявлять дефекты и поломки мебели в номерном фонде;
- проверять наличие и сохранность имущества организации в номерном фонде;
- контролировать ассортимент мини-бара в номерном фонде

Объем часов на учебную практику – 216 часов

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ГОРНИЧНАЯ

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессии Горничная перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

В результате освоения программы профессиональной подготовки, в структуру которой включена и учебная практика, обучающиеся должны:

иметь практический опыт:

- уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения;
- уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей;
- проведения генеральной уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения

уметь:

- подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера;
- производить текущую уборку номерного фонда;
- осуществлять экипировку номерного фонда;
- производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда;
- вести документацию по текущей уборке номерного фонда;
- производить уборку номерного фонда после выезда гостей
- подбирать моющие средства и использовать их для чистки окон, витражей, вентиляционных решеток, радиаторов;
- применять моющее оборудование для чистки ковров и мягкой мебели в номерном фонде;
- производить смену постельного белья и полотенец в номерном фонде;
- удалять пыль и загрязнения со стен, плинтусов, потолка в номерном фонде
- соблюдать технику безопасности на рабочем месте;
- производить уборку ванной комнаты в номерном фонде;
- выполнять процедуру обслуживания замены номеров;
- выполнять процедуру завершения уборки
- принимать и оформлять заказы для стирки и чистки (сухой чистки);
- принимать номера после выезда гостей;
- регистрировать забытые и потерянные гостями вещи
- выявлять дефекты и поломки мебели в номерном фонде;
- проверять наличие и сохранность имущества организации в номерном фонде;
- контролировать ассортимент мини-бара в номерном фонде

Объем часов на производственную практику – 252 часа