

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, 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
- знать:
- основные понятия рынка труда;
 - составляющие профессиональной пригодности;
 - общие положения трудового договора;
 - виды адаптации

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

Всего - 48 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Волошановская Е.Л.

ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Общая физическая подготовка разработана в соответствии 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 учебной дисциплины обучающийся должен 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 является овладение обучающимися общими компетенциями:

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.

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

Всего-40 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кобзаренко Г.А.

ОП.03 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом 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 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:

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину:

Всего- 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

ОП.04 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 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 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 (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину:

Всего- 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

ОП. 05 ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины 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 освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ

- применяет материалы при выполнении работ;

знать:

- общую классификацию материалов, характерные свойства и их применения;

- общие сведения о строении материалов;

- общие сведения, назначение, виды и свойства различных материалов

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину:

Всего- 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Лексикова И.С.

ОП. 06 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины 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 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;

знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы юридических лиц;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

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

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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину:

Всего- 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: 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	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами и напитками
ПК 1.2	Сервировать столы для обслуживания
ПК 1.3	Встречать потребителей организаций питания и принимать заказы
ПК 1.4	Выполнять подачу готовых блюд и напитков
ПК 1.5	Производить расчеты с потребителями
ПК 1.6	Выполнять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания
ПК 1.7	Готовить алкогольные и безалкогольные напитки, холодные, горячие блюда и закуски (по заданию старшего бармена)
ПК 1.8	Обслуживать потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой
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"> - выполнения всех видов работ по подготовке зала/ бара организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме - встреч, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню, карты бара - приема, оформления и выполнения заказа - рекомендации блюд и напитков - подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами - расчета с потребителями - подготовки зала/ бара и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий - обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания - готовить зал/ бар, буфет к обслуживанию - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью - производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам - подавать блюда и напитки - проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков - готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления - готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос - соблюдать стандарты чистоты - соблюдать правила профессионального этикета
знать	<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика столовой посуды, приборов и столового белья - правила подготовки зала/ бара, столового белья, посуды и приборов к работе - способы расстановки мебели в зале - правила накрытия столов скатертями - технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами - правила и техники 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 - виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов - ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации

	<ul style="list-style-type: none"> - технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
--	--

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

Всего - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 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), с учетом требований профессиональных стандартов: Повар, утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.

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"> -обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога -приготовления основных супов и соусов -обработки рыбного сырья -приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы -обработки сырья -приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса животных, домашней птицы и кролика -подготовки гастрономических продуктов -приготовления и оформления холодных и горячих блюд и закусок -приготовления сладких блюд -приготовления напитков -приготовления мучных кулинарных изделий с фаршем
уметь	<ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; -проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; к простым сладким блюдам и напиткам -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов, для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса животных, домашней птицы и кролика, для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий с фаршем -обрабатывать различными методами овощи и грибы -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы -охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога -использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса животных, домашней птицы и кролика, холодных и горячих блюд и закусок, сладких блюд и напитков

	<ul style="list-style-type: none"> -оценивать качество готовых блюд -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
знать	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов - технику обработки овощей, грибов, пряностей - правила хранения овощей и грибов - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования - способы минимизации отходов при подготовке продуктов - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов, рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок - температурный режим и правила приготовления супов и соусов - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков - правила проведения бракеража - способы сервировки и варианты оформления блюд, температуру подачи - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из грибов, овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы и готовых блюд - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, температурный режим хранения - требования к качеству холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков - температуру подачи холодных блюд и закусок - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

Всего - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Шевелев М.В.

ПМ. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19601 ШВЕЯ

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 19601 Швея является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и 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-квалифицированного 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 3.1	Выполнять операции вручную или на машинах по пошиву деталей, узлов, изделий из текстильных материалов
ПК 3.2	Контролировать соответствие цвета деталей, изделий, ниток, прикладных материалов
ПК 3.3	Контролировать качество кроя и качество выполненных операций
ПК 3.4	Устранять мелкие неполадки в работе оборудования
ПК 3.5	Соблюдать правила безопасного труда
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	- 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 - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Шарипова Н.А., Сметанина М.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 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: Горничная, утвержденного приказом Минтруда России от 05.09.2017 № 657н.

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:

- 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

знать:

- правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда;
- правила обработки различных поверхностей номерного фонда;
- правила подбора и использования уборочного инвентаря;
- правила и методы текущей уборки номерного фонда;
- процедуры выезда гостя;
- основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера;
- правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда;
- требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей;
- стандарты заправки кроватей, хранения чистого и грязного белья;
- процедуру обслуживания замены номера;
- 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;

- правила генеральной уборки номерного фонда;

-правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда

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

ПК 6.1. Подготавливает технические средства для уборки помещений

ПК 6.2. Принимает и сдаёт гостиничные номера

ПК 6.3. Осуществляет технологию выполнения различных видов уборочных работ

ПК 6.2. Принимает и сдаёт гостиничные номера

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

Всего - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Спицова С.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 01 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 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: Горничная, утвержденного приказом Минтруда России от 05.09.2017 № 657н.

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. 01 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 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: Горничная, утвержденного приказом Минтруда России от 05.09.2017 № 657н.

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 уборка 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