

АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИЯМ 16675
ПОВАР, 16399 ОФИЦИАНТ, 19460 ФОТОГРАФ,
17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

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: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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;
- вырабатывать 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.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

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 дисциплину Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего - 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: А.А. Алексеева, преподаватель.

ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353

Продавец продовольственных товаров 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 «Общая физическая подготовка» обучающийся должен знать/понимать:

- 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.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения

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 дисциплину:

Всего - 64 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Беккель О.А.

ОП. 03 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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;

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.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

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 дисциплину:

Всего - 30 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Разработчики: Алексеева А.А.

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, 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:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
 - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
 - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
 - осуществлять поиск необходимой информации;
- знать:
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
 - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в

области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

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 дисциплину:

Всего - 34 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцируемый зачет

Разработчик: Тимофеева И.С.

ОП. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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:

- устанавливать типы розничных торговых предприятий;
- распознавать виды планировок торговых предприятий;
- определять типы помещений магазинов;
- осуществлять приемку товаров, подготовку товаров к продаже, производить выкладку товаров на торговом оборудовании;

знать:

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических планировок организаций торговли;
- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и упаковки.

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 дисциплину:

Всего - 10 часов.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

Разработчик: Харланова Н.Н.

ОП.06 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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. 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 дисциплину ОП.06 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:

Всего – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Кадырова Ю.Я.

ОП.07 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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 формировать 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;

знать:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, 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;
- 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.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 дисциплину:

Всего – 24 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Миллер Ю.С.

ОП. 08 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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 по профессии 16675 Повар должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

– производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования

кулинарного и кондитерского производства:

- механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

по профессии 16399 Официант

должен уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания;
- соблюдать требования техники безопасности в процессе обслуживания потребителей и использовании оборудования;
- оформлять счет;
- производить расчет с потребителем;
- пользоваться расчётно-кассовым оборудованием;

должен знать:

- взаимосвязь торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- виды меню, столовой белья, посуды, приборов и использование их по назначению;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- оборудование торгового зала, принципы его работы;
- правила и технику подачи блюд и напитков;

по профессии 19460 Фотограф

должен уметь:

- произвести съёмку объекта в соответствии с поставленными целями;
- использовать необходимое дополнительное оборудование для фотосъёмки и печати фотографий;
- правильно использовать осветительную аппаратуру в соответствии с поставленной перед ним художественной задачей;

должен знать:

- устройство, принцип и режимы работы фотоаппарата;
- классификацию и виды фотоаппаратов;
- характеристики и свойства светочувствительных материалов;
- принцип получения позитивного изображения;

по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

должен уметь:

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

должен знать:

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию

оборудования;

- правила охраны труда.

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 дисциплину:

Всего – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет
Разработчик: Смирнова Т.Г.

ОП. 09 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (с основами бухгалтерского учета)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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:

- 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 дисциплину:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов,
в том числе практических 20 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 16675 ПОВАР

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ повара разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессии 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных то-варов, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и та-рифных разрядов (ОК 016-94), 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
ПК 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
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 -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,

	<p>используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

общее количество часов: 696 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки 156 часов,

практика учебная – 252 часов;

практика производственная – 288 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Лойченко Л.Н.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 ОФИЦИАНТ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), 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 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"> - 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	- 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 - 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.02 Выполнение работ по профессии 16399 Официант:

Общее количество часов: 566 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 206 часов;

учебной практики - 144 часа;

производственной практики - 216 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчик: Мелехова Ю.А

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19460 ФОТОГРАФ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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 19460 Фотограф, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 3.1	Выполнять фотосъемку, формирование комплекта фотографий на документы и вывод на печать в соответствии с техническими требованиями и рекомендациями.
ПК 3.2	Выполнять фотосъемку индивидуальных и групповых портретов с классическими схемами светового и композиционного решения в студии.
ПК 3.3	Выполнять фотосъемку индивидуальных и групповых портретов на выезде, в том числе на фоне памятных мест

ПК 3.4.	Выполнять предметную фотосъемку, фотосъемку объектов природы и архитектуры
ПК 3.5	Выполнять печать фотографических изображений с помощью автоматизированного оборудования фотолаборатории
ПК 3.6.	Изготавливать фотопродукцию, в том числе фотоальбомы, на базе типовых макетов или индивидуальных макетов заказчиков.
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.	Осуществлять самооценку и самоконтроль
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- организации процесса производства и создание фотоизображений в области фотографии
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться фотоаппаратурой и фотооборудованием для осуществления фотосъемки; - определять экспонетрические и иные параметры фотосъемки; - строить кадр в соответствии с законами фотокомпозиции; - контролировать качество записи и исправности фотоаппаратуры; - применять компьютерное оборудование и информационно-коммуникационные технологии для реализации профессиональных задач; - применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - формировать схему освещения; - выставлять осветительное оборудование в соответствии с установленной схемой освещения; - определять источники освещения; - устанавливать фотоаппаратуру и фотооборудование; - выполнять фотосъемку на документы, одиночные портреты и небольших групп в павильоне и на постоянной площадке; - выполнять технологическую фотосъемку неподвижных объектов в выездных условиях; - выполнять основные виды коррекции фотографических изображений, выполнять цифровую ретушь, не нарушая структуры изображения, исправлять множественные мелкие дефекты изображения, дефект красных глаз, удалять объекты с изображения, корректировать контраст, яркость, цветовой баланс, общую цветность изображения; - применять основные графические форматы для записи и хранения цифровых изображений; - применять компьютерные технологии для подготовки полученных фотографических изображений к выводу на печать.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - виды, устройство и назначение цифровой фотографической аппаратуры и фотооборудования; - принципы получения фотографического изображения; - основы техники и технологии фотографической съемки, виды фотосъемки и их особенности; - приемы организации световых схем; - технические характеристики осветительного оборудования и правила использования осветительной техники; - законы фотокомпозиции; - основные принципы рационального использования площади съемочной площадки; - классификация дефектов цифровых изображений и основные методы их устранения;

- форматы графических файлов и технологии организации графической информации, применяемые в фотографии.

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.03 Выполнение работ по профессии 19460 Фотограф

Общее количество часов: 598 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 206 часов;

учебной практики 216 часов,

производственной практики 252 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчики: Гулькина С.В.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17353 ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров 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 17353 Продавец продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Осуществлять подготовку товаров к продаже и непосредственно их продажу на предприятиях оптовой и розничной торговли.
ПК 1.2	Показывать товар, демонстрировать его в действии и оказывать помощь покупателям в выборе нужных товаров.
ПК 1.3	Контролировать своевременное пополнением рабочего запаса товаров;
ПК 2.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 2.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 2.3.	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии и проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 (3)	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 3 (6)	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 4 (5)	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
уметь	– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); – создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; – осуществлять подготовку контрольно-кассовой техники различных видов; – работать на контрольно-кассовой технике различных видов: автономных,

	<p>пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой технике; – распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; – осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой технике; – оформлять документы по кассовым операциям;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; – особенности пищевой ценности пищевых продуктов; – ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; – показатели качества различных групп продовольственных товаров;

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров:

Общее количество часов: 654 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 150 часов;

учебной практики – 216 часов;

производственной практики- 288 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчики: Мальцева О.Д.