

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: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, 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 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. 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 с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате изучения учебной дисциплины 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 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 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 обучающийся 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 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.03 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности:

Всего – 18 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцируемый зачет

Разработчик: Антипкина А.В.

#### ОП.04 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16399 Официант, 16675 Повар, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, 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 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.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:

Всего- 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

### ОП.05 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16399 Официант, 16675 Повар, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, 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.05 Физиология питания 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.05 Физиология питания:

Всего- 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

#### ОП. 06 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (с основами бухгалтерского учета)

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

ПК 2.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

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 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: профессиональной подготовки обучающихся по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, 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) и с использованием профессионального стандарта: 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 овощей и грибов, приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ |
| ПК 1.2  | Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога  |
| ПК 1.3  | Готовить простые супы, соусы   |
| ПК 1.4  | Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом  |
| ПК 1.5. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы   |
| ПК 1.6  | Готовить и отпускать холодные блюда, закуски, сладкие блюда и 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   |
| ОК 7    | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние   |

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</li> <li>-приготовления основных супов и соусов</li> <li>-обработки рыбного сырья</li> <li>-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> <li>-обработки сырья</li> <li>-приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса животных, домашней птицы и кролика</li> <li>-подготовки гастрономических продуктов</li> <li>-приготовления и оформления холодных и горячих блюд и закусок</li> <li>-приготовления сладких блюд</li> <li>-приготовления напитков</li> <li>-приготовления мучных кулинарных изделий с фаршем</li> </ul> |
| уметь                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> </ul>  |

|              |  |
|--------------|--|
|              | <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> <li>-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</li> <li>-обрабатывать различными методами овощи и грибы</li> <li>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы</li> <li>-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов</li> <li>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</li> <li>-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</li> <li>-оценивать качество готовых блюд</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li> </ul>   |
| <p>знать</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</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>- правила хранения овощей и грибов</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов</li> <li>- 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</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов и соусов</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных 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 блюд, температуру подачи</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из грибов, овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы и готовых блюд</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, температурный режим хранения</li> <li>- требования к качеству холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков</li> <li>- температуру подачи холодных блюд и закусок</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> |
|--|---|

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.01 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.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 02 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: 16399 Официант, 16675 Повар, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, 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) и с использованием профессионального стандарта: Официант, утвержденного приказом Минтруда России от 09.10.2015 № 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 2.1 | Обслуживать потребителей организаций питания блюдами и напитками   |
| ПК 2.2 | Сервировать столы для обслуживания   |
| ПК 2.3 | Встречать потребителей организаций питания и принимать заказы  |
| ПК 2.4 | Выполнять подачу готовых блюд и напитков   |
| ПК 2.5 | Производить расчеты с потребителями  |
| ПК 2.6 | Выполнять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания   |
| ПК 2.7 | Готовить алкогольные и безалкогольные напитки, холодные, горячие блюда и закуски (по заданию старшего бармена)   |
| ПК 2.8 | 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 | - выполнения всех видов работ по подготовке зала/ бара организаций |
|-------|--|



|                          |  |
|--------------------------|--|
| <p>практический опыт</p> | <p>общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>   |
| <p>уметь</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания</li> <li>- готовить зал/ бар, буфет к обслуживанию</li> <li>- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью</li> <li>- производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам</li> <li>- подавать блюда и напитки</li> <li>- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил</li> <li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков</li> <li>- готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления</li> <li>- готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты</li> <li>- соблюдать правила профессионального этикета</li> </ul>   |
| <p>знать</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</li> <li>- правила подготовки зала/ бара, столового белья, посуды и приборов к работе</li> <li>- способы расстановки мебели в зале</li> <li>- правила накрытия столов скатертями</li> <li>- технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</li> <li>- правила и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</li> <li>- правила и техника уборки использованной посуды</li> <li>- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания</li> <li>- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов</li> <li>- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета</li> <li>- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации</li> <li>- технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> </ul> |

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.02 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. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19460 ФОТОГРАФ

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 19460 Фотограф является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и 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), утвержденного Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 марта 2004 г. №30 (Выпуск № 51)

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 | Фиксировать изображение фотографической аппаратурой  |
| ПК 3.2 | Организовывать схему освещения для создания фотоизображения  |
| ПК 3.3 | Выполнять построение композиции фотокадра  |
| ПК 3.4 | Фиксировать фотоизображения с использованием специальных технических средств   |
| ПК 3.5 | Выполнять простую цифровую ретушь и цветокоррекцию изображения   |
| ПК 3.6 | Формировать комплект фотографий на документы и вывод на печать в соответствии с техническими требованиями и рекомендациями   |
| 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 | - организации процесса производства и создание фотоизображений в области фотографии  |
| уметь                   | - пользоваться фотоаппаратурой и фотооборудованием для осуществления фотосъемки;<br>- определять экспонетрические и иные параметры фотосъемки;<br>- строить кадр в соответствии с законами фотокомпозиции;<br>- контролировать качество записи и исправности фотоаппаратуры;<br>- применять компьютерное оборудование и информационно- |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>коммуникационные технологии для реализации профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- формировать схему освещения;</li> <li>- выставлять осветительное оборудование в соответствии с установленной схемой освещения;</li> <li>- определять источники освещения;</li> <li>- устанавливать фотоаппаратуру и фотооборудование;</li> <li>- выполнять фотосъемку на документы, одиночные портреты и небольших групп в павильоне и на постоянной площадке;</li> <li>- выполнять технологическую фотосъемку неподвижных объектов в выездных условиях;</li> <li>- 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;</li> <li>- применять основные графические форматы для записи и хранения цифровых изображений;</li> <li>- применять компьютерные технологии для подготовки полученных фотографических изображений к выводу на печать.</li> </ul> |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, устройство и назначение цифровой фотографической аппаратуры и фотооборудования;</li> <li>- принципы получения фотографического изображения;</li> <li>- основы техники и технологии фотографической съемки, виды фотосъемки и их особенности;</li> <li>- приемы организации световых схем;</li> <li>- технические характеристики осветительного оборудования и правила использования осветительной техники;</li> <li>- законы фотокомпозиции;</li> <li>- основные принципы рационального использования площади съемочной площадки;</li> <li>- классификация дефектов цифровых изображений и основные методы их устранения;</li> <li>- форматы графических файлов и технологии организации графической информации, применяемые в фотографии.</li> </ul>  |

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

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: Коновалов А.В.

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

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, и 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), утвержденного Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 марта 2004 г. № 30.

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 4.1 | Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки                 |
| ПК 4.2 | Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида         |
| ПК 4.3 | Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы  |
| ПК 4.4 | Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары                                   |
| 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 | - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров  |
| уметь                   | - обслуживать покупателей<br>- подсчитывать стоимость покупки<br>- подготавливать товары к продаже<br>- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы   |
| знать                   | - назначение продовольственных товаров;<br>- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;<br>- особенности пищевой и питательной ценности пищевых продуктов;<br>- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; |

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

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: Лепустина Н.В.