

АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИЯМ  
16472 ПЕКАРЬ, СПЕЦИАЛИСТ ПО МАНИКЮРУ

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки  
Общепрофессионального цикла

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

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;

- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
- выработать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации

знать:

- основные понятия: рынок труда, рынок профессий;

- составляющие профессиональной пригодности;

- общие положения трудового договора;

- виды адаптации;

- причины возникновения конфликтных ситуаций;

- виды и структуру конфликта

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Общая физическая подготовка разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

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 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
- ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### ОП.03 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Физиология питания разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

#### ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и охрана труда разработана в соответствии с рабочим учебным 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- правильно организовать свое рабочее место;
- защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;
- правильно применять средства коллективной индивидуальной защиты;
- выполнять правила пожарной и электробезопасности;
- организовывать рабочее места пекаря

знать:

- основные понятия и термины безопасности труда;
- статьи трудового кодекса по охране труда подростков;
- причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения;
- средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;
- правила безопасной организации труда на производстве;
- электробезопасность и пожарную безопасность;
- требования к организации рабочего места пекаря

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

#### ОП.05 ТЕХНОЛОГИИ РАСЧЕТОВ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Технологии расчетов с потребителями разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Знать:

- правила и технологии расчетов с потребителями

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.05 является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 06 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Санитария и гигиена разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

– производить подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов;

– рационально организовывать рабочее место, соблюдать правила санитарии и гигиены, требования безопасности

– производить дезинфекцию и стерилизацию инструментов и расходных материалов

– производить санитарно-гигиеническую, бактерицидную обработку рабочего места

знать:

– санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги

– правила сбора и утилизации отходов производства услуг;

– правила использования и эксплуатации оборудования, аппаратуры, приспособлений и инструментов

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 07 КОЛОРИСТИКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Колористика разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное

обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать основные правила колористики в профессиональной деятельности;
- применять в профессиональной деятельности правила сочетания цветов;
- создавать цветовые гармонии.

знать:

- основы колористики;
- характеристики цвета;
- принципы цветовой гармонии

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 08 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Психология общения разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- планировать, прогнозировать и анализировать межличностное общение;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать механизмы взаимопонимания в процессе межличностного общения.

знать:

- цели, функции, виды и уровни общения;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
- влияние индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП. 09 ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА И ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Оснащение рабочего места и охрана труда разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по

маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- правильно организовать свое рабочее место;
- защитить себя и окружающих от воздействия вредных факторов;
- правильно применять средства коллективной и индивидуальной защиты, спецодежду;
- выполнять правила пожарной и электробезопасности;
- оказывать доврачебную помощь
- организовывать рабочее место

знать:

- основные понятия и термины охраны труда;
- основы законодательства по охране труда;
- причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их

устранения;

- средства защиты от опасных и вредных факторов;
- правила безопасной организации труда на рабочем месте;
- электробезопасность и пожарную безопасность;
- правила оказания доврачебной помощи
- оснащение рабочего места

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

## ОП.10 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

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 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
  - ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
  - ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
  - ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
  - ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
  - ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### ОП. 11 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 Профессиональная этика и этикет разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать элементы делового этикета;
- пользоваться различными средствами коммуникаций;
- соблюдать требования национального этикета.
- соблюдать профессионально-этические нормы во взаимоотношениях руководителя и подчиненного.

знать:

- основные элементы делового этикета;
- культуру речи и речевой этикет;
- особенности национального этикета;
- основы этики взаимоотношений руководитель и подчиненный

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
  - ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
  - ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы
  - ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
  - ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
  - ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### ОП. 12 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

- применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях.

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

#### Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки профессионального цикла

#### Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (2 разряда)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (2 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами



В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;</li> <li>– смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, транспортер;</li> <li>– отбраковывать изделий;</li> <li>– транспортировать вагонетки с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки, проверять состояния лотков;</li> <li>– смазки форм вручную</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>– аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</li> <li>– эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства</li> <li>– основы технологического процесса выпечки хлебобулочных;</li> <li>– основы технологического процесса выпечки мучнисто-кондитерских изделий;</li> <li>– продолжительность выпечки вырабатываемых изделий;</li> <li>– признаки их готовности;</li> <li>– способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер</li> <li>– принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</li> </ul>

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 02 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (3 разряда)"

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (3 разряда)" является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
ПК 2.2	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;</li> <li>– процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</li> <li>– порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</li> <li>– помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</li> <li>– упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>– аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</li> <li>– эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</li> <li>- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства</li> <li>- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</li> <li>- Правила и технологии расчетов с потребителями</li> </ul>

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 03 Выполнение работ по профессии «Специалист по маникюру»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Специалист по маникюру» является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утв. Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выполнение гигиенических видов маникюра
ПК 3.2.	Выполнение ухаживающих видов маникюра

ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональной организации рабочего места, соблюдения правил санитарии и гигиены, требований безопасности;</li> <li>– проведения дезинфекции и стерилизации инструментов и расходных материалов;</li> <li>– проведения санитарно-гигиенической, бактерицидной обработки рабочего места;</li> <li>– осмотра на предмет повреждений кожи кистей и ногтей рук, выявления потребности клиента;</li> <li>– использования оборудования, аппаратуры, приспособлений, инструментов в соответствии с правилами эксплуатации и технологией выполнения маникюра;</li> <li>– применения техники выполнения классического (обрезного), европейского (необрезного), горячего, СПА-маникюра, аппаратного, комбинированного маникюра;</li> <li>– соблюдения правил обработки кожи и ногтей режущими инструментами, пилками, пемзой, аппаратом с набором фрез, металлическими инструментами для кутикулы и ногтей;</li> <li>– применения техники гигиенического покрытия лаком, декоративного покрытия лаком: одноцветного, многоцветного;</li> <li>– использования косметических расходных материалов в соответствии с инструкцией применения, технологией обработки кожи и ногтей, нормами расхода;</li> <li>– расчета стоимости оказанной услуги;</li> </ul> <p>обсуждения с клиентом качества выполненной услуги.</p>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов;</li> <li>– визуально осматривать, оценивать состояние ногтей и кожи кистей рук клиента;</li> <li>– определять и согласовывать с клиентом выбор комплекса услуг маникюра, объяснять целесообразность рекомендуемого комплекса услуг;</li> <li>– подбирать профессиональные средства и материалы для выполнения гигиенических видов маникюра;</li> <li>– осуществлять гигиеническую обработку кожи и ногтей кистей рук, снятие лака с ногтей;</li> <li>– выполнять классический (обрезной), европейский (необрезной), горячий, СПА-маникюр, аппаратный, комбинированный маникюр;</li> <li>– выполнять гигиенический массаж кистей рук;</li> <li>– консультировать клиента по домашнему уходу за кожей кистей и ногтями рук.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологию общения и профессиональную этику специалиста по маникюру;</li> <li>– правила, современные формы и методы обслуживания потребителя;</li> <li>– правила использования и эксплуатации оборудования, аппаратуры, приспособлений и инструментов;</li> <li>– состав, свойства и сроки годности профессиональных препаратов и материалов, их воздействие на кожу и ногти;</li> <li>– правила использования, нормы расхода косметических, расходных</li> </ul>

	<p>материалов, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила сбора и утилизации отходов производства услуг;</li> <li>– строение ногтей, классификацию форм ногтей;</li> <li>– основные признаки повреждения кожи рук и деформации ногтей, причины их возникновения и меры по предотвращению и профилактике;</li> <li>– перечень показаний и противопоказаний к услуге;</li> <li>– технологию классического (обрезного), европейского (необрезного), аппаратного, комбинированного маникюра;</li> <li>- технологию СПА-маникюра, горячего маникюра, парафинового укутывания кистей рук;</li> <li>– правила проведения процедуры пилинга, нанесения различных масок и защитных кремов, парафинотерапии кистей рук;</li> <li>– технику гигиенического массажа кистей рук;</li> <li>– технику гигиенического и декоративного покрытия ногтей лаком;</li> <li>– правила оказания первой помощи;</li> </ul> <p>– санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги.</p>
--	--

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 04 Выполнение работ по ногтевому дизайну

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по ногтевому дизайну является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утв. Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Моделирование ногтей с использованием разных техник и материалов
ПК 4.2	Дизайн ногтей с использованием разных техник и материалов
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение и согласование с клиентом способа наращивания ногтей, объяснение целесообразности рекомендуемой услуги;</li> <li>– подбор профессиональных средств и материалов для выполнения наращивания ногтей;</li> <li>– наращивание искусственных ногтей с применением акрила, геля,</li> </ul>
-------------------------	--

	<p>укрепление натуральных ногтей армирующими тканями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ремонт, коррекция и снятие наращенных ногтей;</li> <li>– консультирование клиента по домашнему уходу за наращенными ногтями;</li> <li>– декорирование, художественное украшение и роспись ногтей различными методами с использованием разных техник и материалов;</li> <li>– выполнение дизайнерских и авторских работ на натуральных и искусственных ногтях в различных стилях.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обсуждать с клиентом способы наращивания ногтей;</li> <li>– выбирать инструменты и материалы для наращивания ногтей;</li> <li>– использовать оборудование, аппаратуру, приспособления, инструменты в соответствии с правилами эксплуатации и технологией наращивания;</li> <li>– определять длину искусственных ногтей с учетом индивидуальных особенностей ногтевых пластин натуральных ногтей клиента;</li> <li>– подбирать форму искусственных ногтей с учетом индивидуальных особенностей ногтевых пластин натуральных ногтей клиента;</li> <li>– моделировать различные технические формы наращенных ногтей;</li> <li>– применять акриловые, гелевые технологии наращивания ногтей с применением типе и форм;</li> <li>– соблюдать технику укрепления ногтей армирующими тканями, удаления армирующей ткани;</li> <li>– соблюдать технику коррекции, снятия наращенных ногтей;</li> <li>– применять техники обработки ногтей режущими инструментами, пилками, аппаратом с набором фрез, металлическими инструментами для кутикулы и ногтей;</li> <li>– использовать расходные материалы в соответствии с инструкцией применения, технологией наращивания ногтей, нормами расхода;</li> <li>– производить расчет стоимости оказанной услуги;</li> <li>– обсуждать с клиентом качество выполненной услуги;</li> <li>– разрабатывать эскизы рисунков, создавать образцы дизайна ногтей;</li> <li>– применять различные техники декорирования, художественного украшения, росписи ногтей с использованием различных материалов;</li> <li>– применять декоративные элементы.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анатомия и физиология костно-мышечного аппарата кистей рук, стоп ног, кожи и ее придатков;</li> <li>– строение кистей рук, стоп ног и ногтей, классификация форм ногтей;</li> <li>– основные признаки повреждения кожи ног и деформации ногтей, причины их возникновения;</li> <li>– перечень показаний и противопоказаний к услуге;</li> <li>– способы коррекции проблем натуральных ногтей;</li> <li>– направления моды в моделировании ногтей;</li> <li>– технология акрилового, гелевого наращивания ногтей с применением типе и форм;</li> <li>– техника коррекции, снятия наращенных ногтей;</li> <li>– техника укрепления натуральных ногтей армирующими тканями, удаления армирующей ткани;</li> <li>– современные направления моды в моделировании и дизайне ногтей;</li> <li>– основы композиции, рисунка и цветоведения;</li> <li>– законы колористики;</li> <li>– техники декорирования, художественного украшения, росписи ногтей с использованием различных материалов.</li> </ul>