

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПО ПРОФЕССИИ

### 16472 Пекарь, Повар судовой

#### ОБЩИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

#### ОП.01 Профессиональная адаптация на рабочем месте и социально-бытовая адаптация

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки и социальной адаптации по профессиям 16472 Пекарь 4 разряда, Повар судовой

##### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 01. Профессиональная адаптация на рабочем месте и социально-бытовая адаптация входит в общепрофессиональный цикл.

##### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины *обучающийся должен уметь:*

- анализировать ситуации взаимодействия людей, находить причины определённого поведения, предвидеть последствия поведения окружающих, основываясь на понимании чувств, мыслей, намерений участников коммуникации;

- адекватно оценивать состояния, чувства, намерения людей по их невербальным проявлениям;

- использовать навыки построения эффективных взаимоотношений в коллективе;

- сознательно регулировать собственное поведение, учитывать чувства, интересы других людей и ориентироваться на них в своём поведении;

- использовать навыки самопрезентации в разговоре с работодателем.

В результате освоения учебной дисциплины *обучающийся должен знать:*

- основные понятия профессиональной ориентации и адаптации на рабочем месте;

- основы теории межличностного взаимодействия;

- мотивы социального поведения человека;

- пути выхода из конфликтных ситуаций;

- понятия стресса и его влияния на здоровье;

- способы поиска работы;

- принципы адаптации на рабочем месте;

- понятия: социальные роли; социальный статус, социальные нормы.

#### ОП.02 Экономика отрасли и предприятия

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Экономика отрасли и предприятия является частью образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Повар судовой.

##### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- приводить примеры и описывать состав основных фондов предприятия; - основные формы заработной платы и стимулирование труда;	- экономические отношения в обществе; - сущность предпринимательства; - значение менеджмента и маркетинга в деятельности предприятия;

- экономический рост производства и его развитие	- причины различий в уровне оплаты труда; - планирование предприятия
--	---

### ОП.03 Общая физическая подготовка

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Общая физическая подготовка разработана на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

КОД	Наименование общих компетенций
ОК 2	Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством командой
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ОК 02. ОК 03 ОК 06 ОК 07	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.

### ОП.04 Основы трудового законодательства

#### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Основы трудового законодательства является частью образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь 4 разряда, Повар судовой.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
-владеть лексиконом трудового права; -применять на практике нормы трудового законодательства; -использовать полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами; -анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права; -распознавать случаи нарушения правовых норм и наступления юридической ответственности.	Законодательная база Российской Федерации в области трудовых отношений.

### ОП.05. Основы физиологии питания и микробиологии

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Повар судовой.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05. Основы физиологии питания и микробиологии входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины *обучающийся должен уметь:*

- составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд.

В результате освоения учебной дисциплины *обучающийся должен знать:*

- основы физиологии питания;
- основы гигиены и санитарии;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно - профилактического питания;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа.

**ОП.06 Санитария и гигиена**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.06. Санитария и гигиена является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Повар судовой

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ЕКТС	– Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	– Правила личной гигиены работников и санитарные требования при приготовлении пищи
	– Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	– Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
	– Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	– Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; – Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**ОП. 07 Охрана труда**

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07. Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл по профессии 16472 Пекарь, Повар судовой.

Учебная дисциплина является частью образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Повар судовой.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- оказать первую медицинскую помощь; - следить за личной гигиеной и здоровым образом	- основные понятия охраны труда; - вредные факторы для окружающей среды и

жизни; - пользоваться законами и иными нормативно – правовыми актами РФ по охране труда; - использовать сформированные умения в профессиональной деятельности.	человека; - основы здорового образа жизни; - законы и другие нормативно – правовые акты РФ по охране труда; - средства индивидуальной защиты.
--	--

## ОП.08 Технологическое оборудование

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08. Технологическое оборудование является обязательной частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям Повар судовой; 16472 Пекарь

Учебная дисциплина «ОП.08. Технологическое оборудование» обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
У.1 Подготавливать оборудование и инвентарь к работе, оценивать эффективность его использования;	3.1 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря предприятий общественного питания и камбузов судов;
У.2. Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, предупреждать производственный травматизм.	3.2 Классификацию, назначения и устройства оборудования предприятий общественного питания и камбузов судов;
У.3 Эксплуатировать технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.	3.3 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.

## ОП.09 Теория и устройство судна

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки и социальной адаптации по профессии Повар судовой.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина *ОП.09 Теория и устройство судна* входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины **обучающийся должен уметь:**

- применять информацию об остойчивости судна в неповрежденном состоянии судна и в случае частичной потери плавучести.

В результате освоения учебной дисциплины **обучающийся должен знать:**

- основные конструктивные элементы судна, судовые устройства и системы жизнеобеспечения и живучести судна;

- маневренные, инерционные и эксплуатационные качества судна;

- техническое обслуживание судна.

## ОП.10 Организация службы на судне

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10.Организация службы на судне является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом профессии 16472 Пекарь 4 разряда, Повар судовой

Учебная дисциплина ОП.10. Организация службы на судне обеспечивает формирование умений и знаний по всем видам деятельности профессионального стандарта профессии 16472 Пекарь 4 разряда, Повар судовой

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
использовать знания об организации службы на судне при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности.	- состав экипажа судна, обязанности членов экипажа; - основы организации службы на судне, в том числе её нормативно – правовое регулирование; - общие обязанности членов экипажа судна и обязанности судового повара; - технику безопасности при работе на судне, в том числе в штормовых условиях

## ОП.11 Безопасность жизнедеятельности на судне

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.11 Безопасность жизнедеятельности на судне* является частью образовательной программы профессиональной подготовки и социальной адаптации по профессиям Повар судовой, Буфетчик, Официант,

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина *ОП.11 Безопасность жизнедеятельности на судне* входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- действовать при проведении различных видов тревог;
- применять средства пожаротушения;
- применять средства индивидуальной защиты;
- применять средства по борьбе с водой;
- использовать индивидуальные и коллективные спасательные средства;
- производить спуск и подъем спасательных и дежурных шлюпок, спасательных плотов и уметь

управлять ими;

- использовать аварийно-спасательное снабжение;
- обеспечивать защищенность судна от актов незаконного вмешательства;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- подавать сигналы бедствия различными средствами;

**знать:**

- расписание по тревогам, виды и сигналы тревог;
- порядок действий при проведении тревог;
- мероприятия по обеспечению противопожарной безопасности;
- различные виды маркировки, используемые на судне;
- виды и химическую природу пожара;
- средства и системы пожаротушения на судне;
- аварийное и противопожарное снабжение судна;
- виды средств индивидуальной защиты;
- мероприятия об обеспечении водонепроницаемости корпуса судна;
- виды коллективных и индивидуальных спасательных средств и их снабжение;
- устройства спуска и подъема спасательных средств;
- основы обеспечения транспортной безопасности;
- комплекс мер по предотвращению загрязнения окружающей среды;
- действия при оказании первой медицинской помощи;
- виды и способы подачи сигналов бедствия;
- способы выживания на воде

## ОП. 12 Профессиональная этика и психология

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 профессиональная этика и психология является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и региональными требованиями работодателей по специальности среднего профессионального образования 16472 Пекарь, Повар судовой

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОП.12 профессиональная этика и психология входит в общепрофессиональный цикл и является вариативной частью циклов основной профессиональной образовательной программы.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП. 12 Профессиональная этика и психология является приобретение студентами знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины *обучающийся должен уметь:*

- оценивать ведущую перцептивную модальность собеседника и учитывать ее в деловом общении;
- учитывать психологические свойства людей в профессиональной деятельности;
- находить правильную форму и нужный тон в общении с руководителем и с сослуживцами;
- оценивать выбор ролевого поведения в профессиональной деятельности;
- осуществлять самооценку и самоанализ собственного психического состояния;
- правильно (с точки зрения этикета) вести себя в общественных местах;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, адекватно вести себя в конфликтных ситуациях, правильно реагировать на замечания;
- соблюдать этические нормы поведения, создавать себе имидж квалифицированного профессионала;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения;
- анализировать вербальные и невербальные средства общения;
- анализировать стиль общения (руководства) и групповую динамику;
- применять требования профессиональной этики.

В результате освоения дисциплины *обучающийся должен знать:*

- предмет психологии и этики делового общения;
- познавательные процессы: понятие, виды, общую характеристику;
- психологические свойства личности: темперамент, характер, акцентуации характера, способности, эмоции;
- классификацию психотипов личностей;
- общую характеристику общения: виды, структуру, функции;
- приемы вербального и невербального общения;
- позиции в общении, ролевые ожидания;
- основные принципы профессионального поведения;
- особенности производственных конфликтов, оптимальные методы профилактики и решения конфликтных ситуаций;
- личностные и профессиональные требования к специалистам, составление профессиограммы;
- профессиональную этику и создание собственного имиджа.

## ОП.13. Торговые вычисления и расчеты

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13. Торговые вычисления и расчеты является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Повар судовой.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ЕКТС</b>	Производить расчёт с посетителями, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	Правила ценообразования и продажные цены на реализуемые блюда, изделия и напитки, порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей
	Участвовать в инвентаризации запасов продуктов	Ведение установленного учета, товарных отчетов, оформлять необходимую отчетную документацию

---

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины.