

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ»
(ГАПОУ СО КУиС «СТИЛЬ»)
Белинского ул., 91, Екатеринбург, 620026
телефон: 251-38-70, 251-89-57, факс: 251-38-67. E-mail: lic_style@mail.ru

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

1. Основная программа профессионального обучения по профессии «Повар» (профессиональная подготовка).

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего по профессии «Повар»

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе освоения образовательной программы слушатели знакомятся с современными технологиями в профессиональной сфере, работе по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

По итогам освоения программы слушатели сдают квалификационный экзамен.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции: *(знания и умения в соответствии с кодом А/01.3, А/02.3 и уровнем (подуровнем) квалификации 3 Профессионального стандарта «Повар»):*

В результате освоения программы слушатель будет

знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

иметь практический опыт:

- Подготавливаться к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Убирать рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара;

- Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- Подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар и других продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Обрабатывать, нарезать и формовать овощи и грибы по заданию повара;

-Подготавливать рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- Готовить различные блюда различной сложности.

- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукцию по заданию повара;

-Порционировать (комплектовать), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;

-Упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара.

2. Основная программа профессионального обучения по профессии «Портье» (профессиональная подготовка).

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего по профессии/должности 25627 «Портье»

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе основания образовательной программы слушатели изучают современные технологии в профессиональной сфере, обретают навыки заботы о госте и навыки межличностного общения, процедуру бронирования и заселения, стандартные процедуры сопровождения гостей во время их пребывания в отеле. Главной особенностью программы является сотрудничество с крупнейшими отелями Екатеринбурга, организация производственных экскурсий и встреч с представителями гостиничной индустрии.

По итогам освоения программы слушатели сдают квалификационный экзамен.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет **знать:**

- основные и дополнительные услуги, предлагаемые в отеле и особенности их предоставления;
- нормативные документы, регламентирующие деятельность отеля на территории региона: о правилах проживания в отеле; о технике безопасности и охраны труда; о документах, регламентирующие работу с гостями с ограниченными возможностями;
- организационную структуру отеля, алгоритмы взаимодействия служб;
- документооборот (кассовые операции, миграционная политика, корреспонденция, служебные документы, утвержденные формы строгой отчетности);
- технологический цикл обслуживания гостей, особенности сегментирования и способы взаимодействия с целевой аудиторией;
- правила деловой коммуникации (вербальная/невербальная, письменная, в т.ч. телефонные переговоры);
- культурную, историческую и туристическую информацию, касающуюся данного региона;
- особенности межкультурной коммуникации с гостями, этика общения, способы преодоления барьеров эффективной коммуникации;
- стандарты внешнего вида сотрудников отеля; особенности и процедуры распределения различных категорий номеров в соответствии с поэтажным планом;
- каналы прямых и непрямых продаж, технологию работы с автоматизированными системами управления;
- тарифную политику, виды бронирования, способы гарантирования и аннулирования бронирования;
- политику взаимодействия с туроператорами, агентами и корпоративными партнерами; юридические требования к предоставлению документов при процедуре заселения гостей;
- процедуры выдачи ключей, виды ключей;

- требования к регистрации гостей, особенности работы с профайлом гостя;
- процедуры предоставления бесплатных и платных дополнительных услуг;
- технологию работы с автоматизированными системами управления (АСУ);
- алгоритмы приема и хранения багажа и ценных вещей, механизмы формирования счета при пользовании дополнительными платными услугами;
- особенности работы с задолженностями по счетам гостей;
- статистику загруженности номерного фонда;
- механизмы информирования гостей об актуальных акциях, предложениях отеля;
- процедуры взаимодействия внутри отделов front-office, back-office;
- важность соблюдения безопасности при работе с денежными средствами;
- алгоритм работы с актами на возмещение ущерба, обнаружения забытых вещей;
- особенности работы с банковскими картами.
- цель рекламной деятельности, используемой отелем;
- роль администратора в продвижении и максимизации продаж и прибыли;
- роль администратора в приобретении лояльности гостя к отелю;
- воздействие рекламных материалов (буклеты, прайслисты, визитные карты, официальный сайт).
- алгоритм работы с жалобами гостей;
- гибкость решения в предоставлении компенсации за доставленные неудобства;
- пределы полномочий в принятии решения;
- принципы, лежащие в основе управления конфликтами.
- время выезда;
- процедуры выставления счетов при выезде гостя;
- различные типы оплаты;
- прием и хранение денежных средств;
- работу с дебетовыми и кредитными картами;
- процедуры расчетов с корпоративными компаниями;
- порядок учета авансовых депозитов при подготовке счета и получения компенсации гостем;
- учёт любых возмещений ущерба;
- документация, относящаяся к регистрации въезда и отъезда гостя;
- ускоренная регистрация при процедуре отъезда;
- процедуры и политика позднего выезда;
- как управлять регистрацией отъезда для больших групп;
- уметь:**
 - проводить процедуру идентификации личности гостя;
 - хранить и актуализировать всю необходимую документацию и информацию, касающуюся проживания гостей;
 - предоставлять корректную информацию об инфраструктуре и номерном фонде отеля;
 - подготавливать необходимую документацию для произведения расчетов с гостями
 - предлагать помощь сотрудникам отеля относительно доставки багажа в номер.
 - эффективно использовать компьютер, стандартное офисное программное обеспечение и АСУ;
 - вести счет вручную для денежных средств;

- принимать к оплате банковские карты и выдавать соответствующие кассовые документы.
- максимально увеличивать объем продаж;
- осуществлять заказ дополнительных услуг (такси, билеты, цветы и т.д.); демонстрировать дальновидность в прогнозировании потенциальных проблем и жалоб;
- воспринимать жалобы в соответствии с профессиональной этикой;
- задавать вопросы в соответствии с профессиональной этикой;
- проявлять внимательность и сопереживание, сохраняя объективность (эмпатия);
- обращаться к правилам проживания для того, чтобы определить варианты и решения проблемной ситуации;
- передавать информацию менеджеру, если ситуация выходит за рамки компетенции.
- регистрировать выезд гостя в соответствии с политикой и процедурами отеля;
- управлять ускоренным выселением при отъезде и позднем выезде;
- управлять выездом для больших групп;
- получать платежи: наличные денежные средства, банковские карты, безналичный расчет с организациями;
- формировать счет авансовых депозитов, полученных от отеля;
- предоставлять качественный сервис различным категориям гостей;
- предоставлять точную и полную информацию об услугах и ценовой политике отеля;
- предоставлять туристическую информацию;
- поддерживать профессиональные отношения коллегами, партнерами и потребителями;
- корректно обрабатывать получаемую информацию;
- поддерживать внешний вид согласно установленным стандартам;
- применять техники вербальной/невербальной в т.ч. письменной коммуникации;
- сохранять самообладание и уверенность в себе при осуществлении профессиональной деятельности;
- эффективно и своевременно координировать взаимодействие служб отеля;
- своевременно реагировать на специальные запросы;
- осуществлять различные виды бронирования; использовать различные способы бронирования номерного фонда;
- осуществлять бронирование номерного фонда в зависимости от запроса;
- работать с комментариями к бронированию;
- использовать программное обеспечение для совершения бронирования.

3. Основная программа профессионального обучения по профессии «Фотограф» (профессиональная подготовка).

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего по профессии 19459 «Фотограф».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 5 разряд.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе основания образовательной программы слушатели

знакомятся с современными технологиями в профессиональной сфере, изучают прикладную, коммерческую и художественную фотографию. Главным преимуществом программы является наличие профессиональной фотостудии, оснащенной всей необходимой для выполнения практических занятий. Образовательная программа имеет большой опыт реализации, выпускники, прошедшие обучение по программе, трудоустраиваются в крупные издания, медиа-среду, занимаются выполнением коммерческих заказов.

По итогам освоения программы слушатели сдают квалификационный экзамен.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет **уметь:**

- Создавать изображения для различных видов публикаций;
- Работать в соответствии со стандартами;
- Выполнять коррекцию и соответствующие настройки в зависимости от конкретного метода публикации. Вносить корректировку цветов в файл
- Сохранять файлы в соответствующем формате;
- Использовать приложения ПО надлежащим и эффективным образом;
- Организовывать и поддерживать структуру папок при организации медиаданных;
- Использовать фотографические аппараты. Работать в студии и использовать студийное осветительное оборудование;
- проводить фотосъёмку по требованиям заказчика, отбирать материал и предоставлять его. Производить техническую и художественную ретушь цифровых фотоизображений.

4. Основная программа профессионального обучения по профессии «Парикмахер» (профессиональная подготовка).

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего по профессии 16437 «Парикмахер»

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе освоения образовательной программы слушатели знакомятся с современными технологиями в профессиональной сфере. Профессиональный раздел содержит модули: «Организация рабочего пространства и рабочий процесс. Коммуникация с клиентом», «Стрижки», «Окрашивание», «Укладка и причёски», «Химическое воздействие (перманентная завивка и выпрямление)», «Особые процедуры для волос». Главным преимуществом программы является наличие специализированной парикмахерской мастерской с увеличенным количеством рабочих мест и наличием специализированных инструментов, которые используются в профессиональной деятельности специалиста.

По итогам освоения программы слушатели сдают квалификационный экзамен.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет **уметь выполнять трудовые функции:**

- Выполнение классических причесок на волосах различной длины;
- Мытье и массаж головы, профилактический уход за волосами;
- Выполнение классических женских, мужских, детских стрижек и повседневных укладок волос различными инструментами и способами;
- Окрашивание волос на основе базовых техник;
- Выполнение классических причесок на волосах различной длины;
- Изготовление постижерных изделий из натуральных и искусственных волос различными способами.

5. Основная программа профессионального обучения по профессии «Оператор видеозаписи» (профессиональная подготовка).

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего по профессии 15521 «Оператор видеозаписи».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического обучения и профессионального курса. В ходе освоения образовательной программы слушатели знакомятся с современными технологиями в профессиональной сфере. Профессиональный курс содержит модули: «Питчинг документального фильма», «Съемочный период», «Монтажно-тонировочный период», «Цветокоррекция», «Создание титров», «Работа со звуком», «Драматургия».

По итогам освоения программы слушатели сдают квалификационный экзамен.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

знать:

- Метод Питчинга. Как проводить презентацию идеи своего фильма в форме – Питчинга;
- Знать принципы создания фоторепортажа;
- Основы драматургии. Знать основы монтажа.
- Знать основы работы со звуком и звуковым оборудованием;
- Принципы цветокоррекции
- Охват и характеристики индустрии видеопроизводства, а также способы ее взаимодействия с другими профессиональными областями;
- Специфические условия отрасли; природу и цели технических условий;
- Особенности и специфику съемочного оборудования и программного обеспечения;
- Различные процессы производства, присущие им ограничения и методики применения; обработку, редактирование и хранение медиа данных;
- Соответствующие форматы медиа данных, разрешение и форматы;
- Теорию цвета; композицию кадра; приложения, ПО и оборудование;

- Принципы работы с видеокамерами; принципы работы с осветительными приборами при видеосъемке; принципы видеосъемки при естественном и искусственном освещении; основы композиции; принципы съёмки и отбора видеоматериала.

уметь:

- Общаться с героями своего фильма и получать от него необходимую информацию для создания своего фильма;
- Создавать режиссерскую экспликацию;
- Создавать операторской экспликацию;
- Публично выступать. Защищать идею фильма в форме питчинга;
- Делать монтаж документального фильма и трейлера;
- Проводить съемку фоторепортажа. Синхронизацию звука с видео;
- Подготавливать материал для цветокоррекции и цветокоррекцию;
- Редактировать звук;
- Создание и анимировать титры; организовывать медиа данные;
- Драматургию; осуществлять операторскую работу;
- Осуществлять работу осветителя; осуществлять работу звукооператора;
- Работать с операторским и осветительным оборудованием;
- Работать со звуковым оборудованием; снимать на хромакей и проводить обработку.

6. Дополнительная программа профессиональной переподготовки про компетенции «Администрирование отеля».

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе освоения образовательной программы слушатели изучают современные технологии в сфере гостеприимства. В результате освоения программы слушатели обладают навыками предоставления информации гостям о гостиничном комплексе или ином средстве размещения, выполнения запросов гостей по услугам, встречи, размещения и регистрации гостей при, координация работы сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения.

Квалификация, присваиваемая по итогам освоения программы: Менеджер
По итогам освоения программы слушатели сдают квалификационный экзамен.

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

владеть новой профессиональной деятельностью, трудовыми функциями:

- Осуществлять подготовку рабочих мест и распределять работу между сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- Предоставлять информацию гостям о гостиничном комплексе или ином средстве размещения, населенном пункте, в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;

- Выполнять запросы гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения, населенном пункте, в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;
- Встречать, размещать и регистрировать гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения;
- Учитывать заказы гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
- Регистрировать выезд гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;
- Координировать работу сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения.

7. Программа дополнительного профессионального образования «Оказание основных парикмахерских услуг» (повышение квалификации).

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе основания дополнительной программы слушатели знакомятся с современными технологиями в профессиональной сфере. Выполняют практические задания такие как, выполнение классических женских, мужских, стрижек и комбинированных укладок волос различными инструментами и способами, окрашивание волос, профилактический уход за волосами, выполнение классических причесок на волосах различной длины. Главным преимуществом программы является наличие специализированной парикмахерской мастерской с увеличенным количеством рабочих мест и наличием специализированных инструментов, которые используются в профессиональной деятельности специалиста.

Трудоёмкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

знать:

Правила рациональной организации рабочего места, правила санитарии и гигиены, требования безопасности;

Правила дезинфекции и стерилизации инструментов и расходных материалов;

Правила проведения санитарно-гигиенической, бактерицидной обработки рабочего места;

Правила проведения диагностики состояния кожи головы и волос;

Принципы выявления потребности клиента;

Правила использования оборудования, приспособлений, инструментов в соответствии с правилами эксплуатации и технологией стрижки, укладки;

Технику выполнения классических стрижек волос различной длины, методы выполнения укладок горячим и холодным способом, при помощи бигуди и зажимов;

Назначение и правила применения стайлинговых средств для укладки волос;

уметь:

Проводить подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов;

Проводить визуальный осмотр, оценку состояния поверхности кожи и волос клиента, определять тип и структуру волос;

Определять и подбирать по согласованию с клиентом способы выполнения классической стрижки и (или) укладки волос;

Проводить подбор профессиональных инструментов и материалов для выполнения стрижек и укладок волос;

Выполнять классические модели женской стрижки на коротких, средних, длинных волосах;

Выполнять укладку волос различными инструментами и способами.

8. Программа дополнительного профессионального образования «Повар» (повышение квалификации).

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе освоения образовательной программы слушатели изучают современные технологии в профессиональной сфере. Программа предусматривает обучение рецептуре и технологии приготовления блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц, теста, рыбы и мяса, а также рассмотрение законодательных нормативов в пищевой отрасли и требований к охране труда.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

иметь практический опыт:

- Подготавливаться к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Убирать рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара;

- Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- Подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахар и других продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Обрабатывать, нарезать и формовать овощи и грибы по заданию повара;

- Подготавливать рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- Готовить различные блюда различной сложности.

- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать, начинять продукцию по заданию повара;

- Порционировать (комплектовать), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;

-Упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос по заданию повара.

9. Дополнительная программа профессиональной переподготовки по компетенции «Организация и предоставление туристских услуг».

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. В ходе освоения образовательной программы слушатели изучают организационно-управленческие основы туроператорской деятельности, создание целостного представления о принципах организации обслуживания туристов, методах анализа туристского рынка для эффективной разработки (проектирования) туристского продукта, условиях внедрения новых технологий, ориентированных на запросы потребителя. Формирование у слушателей знаний и умений в области туроперейтинга, необходимых для успешного применения современных концепций и технологий в сфере своей профессиональной деятельности.

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В процессе освоения данной дисциплины обучающийся формирует и демонстрирует обладание следующей общепрофессиональной компетенцией:

ОПК-2 - Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

знать:

- Туристические операторы: сущность, функции.
- Классификация туроператоров (по форме собственности, по виду деятельности).
- Современные разновидности агентских сетей: прямая, презентативная, совмещенная. Современные стратегии создания агентских сетей.
- Способы стимулирования деятельности турагентов.
- Сегментирование туристического рынка по возрастному принципу, по принципам туристических предпочтений.
- Идентификация поставщиков туристических услуг и оформление договорной базы тура.
- Схемы взаимодействия современных туроператоров и судовладельцев. Схемы взаимоотношений туроператора и автотранспортных предприятий.
- Взаимоотношения туристического оператора и экскурсионной компании. Взаимоотношения туроператора и страховой компании. Правила эффективной работы с клиентами персонала турфирмы.
- Цель и значимость туристских формальностей в организации туристского обслуживания.
- Паспортные формальности. Таможенные формальности: степень ответственности сторон, нормативные документы.

10. Программа дополнительного профессионального образования «Организация экскурсионных услуг» (повышение квалификации).

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. Программа ориентирована на повышение у слушателей профессиональных умений в сфере организации экскурсионных услуг. Программа составлена с учетом потребностей работодателей и экскурсионного рынка Екатеринбурга и Свердловской области. Отработка профессиональных навыков проходит на базе центра сохранения исторической памяти народного подвига по формированию Уральского добровольческого танкового корпуса и его героического боевого пути, а также на улицах Екатеринбурга.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

знать:

- Цели экскурсии, их реализация.
- Задачи экскурсии, их реализация.
- Виды экскурсоводческой деятельности.
- Основные понятия истории искусств.
- Приём панорамного показа.
- Приём интеграции.
- Приём зрительной реконструкции.
- Приём абстрагирования.
- Приём комментирования.
- Виды экскурсий по типологии.
- Виды экскурсий по тематике.
- Виды экскурсионных групп.

11. Программа дополнительного профессионального образования «Создание документального фильма» (повышение квалификации).

Дополнительная профессиональная программа повышения в рамках квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Описание программы. Программа содержит разделы теоретического и практического обучения. Профессиональный курс содержит модули: «Питчинг документального фильма», «Съемочный период», «Монтажно-тонировочный период», «Цветокоррекция», «Создание титров», «Работа со звуком», «Драматургия».

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения программы слушатель будет

знать:

- Этапы телевизионного процесса и этапы создания видеопродукта в разных жанрах экранного творчества;
- Основы стилистики и особенности языка информационного видеосюжета;
- Язык экранных произведений; правила и художественные принципы видеосъемки и монтажа; историю кино и телевидения.

уметь:

- Вырабатывать идею, создавать художественный образ;
- Писать сценарий видеофильма и закадровый текст для видеосюжета;
- Создавать видеопродукт в разных жанрах, используя изобразительно-выразительные средства кино и телевидения;
- Работать в кадре;
- Проводить интервью и видеосъемку с использованием правил и художественных принципов;
- Пользоваться программой видеомонтажа.

будут иметь опыт:

- Создания сценария, видеосъемки и монтажа телевизионных сюжетов, игровых фильмов, видеороликов.

Директор



Е.В. Эльснер