

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ».....	2
«ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	14
«ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».....	30
«ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	41
«ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	51
«ОП.06 КЕЙТЕРИНГОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ*».....	63
«ОП.07 КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ*»	71
«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА*».....	80
«ОП.09ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	95
«ФК. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	106

Рабочая программа дисциплины

«ОП. 01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	4
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы культуры профессионального общения» обучение навыкам конструктивного взаимодействия в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы культуры профессионального общения» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1-9	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила прокола и этикета; - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать способы общения с учетом возраста, статуса гостя; - использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного взаимодействия; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - основы протокола и этикета; - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта, бармена; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности. 	

ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знать основы обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Владеть навыками обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Знать особенности обслуживания массовых банкетных мероприятий.	Владеть навыками обслуживания массовых банкетных мероприятий.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Знать специфику обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Владеть навыками обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.	Знать правила обслуживания потребителей бара, буфета	Владеть навыками обслуживания потребителей бара, буфета.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Знать порядок расчета с потребителем, используя различные формы расчета.	Владеть навыками расчета с потребителем, используя различные формы расчета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	28
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	62	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий.	Объем, ак.ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Этическая и эстетическая культура в сфере обслуживания			ОК 1-9
Тема 1 Этическая и эстетическая культура в сфере обслуживания	Содержание	6	ПК 1.2-1.4
	Эстетическая культура. Этическая культура. Культура профессионального поведения работника сферы обслуживания.	2	ПК 2.2
	В том числе практических занятий	4	ПК 2.6
	Практическое занятие № 1. Виды профессиональной этики, основные нормы и принципы.	2	
	Практическое занятие № 2. Нравственная дилемма по Колбергу. Решение проблемных ситуаций.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений на заданную тематику: «Этические проблемы в деятельности официанта, бармена», «Этика неформального общения», «Особенности национальной этики».	4	
Тема 2 Деловой этикет и его принципы.	Содержание	8	ОК 1-9
	История возникновения делового этикета. Деловой этикет и протокол.	2	ПК 1.2-1.4
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 3. Культура речевого этикета. Этика телефонного общения. Визитная карточка как атрибут деловых отношений.	2	ПК 2.2
	Практическое занятие № 4. Придворный этикет. Этикет о подарках.	2	ПК 2.6
	Практическое занятие № 5. Имидж официанта, бармена.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений на заданную тематику: «Требования к телефонному разговору», «Роль этикета в моей будущей профессии»	4	

Раздел 2. Психология делового общения.		18	ОК 1-9
Тема 3 Индивидуально-психологические особенности личности.	Содержание	6	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Личность. Характер: конституциональная теория Э. Кречмера, социальная типология Э. Фромма. Темперамент, типы темперамента. Способности.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 6. Свойства личности. Структура личности по Фрейдю.	2	
	Практическое занятие № 7. Самодиагностика по изученной теме. Диагностический инструментарий: «Определение типа темперамента», «Характерологический опросник Леонгарда»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: просмотр презентаций на темы: «Типы темперамента: холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик», «Проявление индивидуальных особенностей в общении».	4	
Тема 4 Характеристика и содержание общения	Содержание	6	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Формы, функции, виды общения. Структура общения.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 8. Модель комфортно-психологического и дискомфортно-психологического общения. Теория эффективного общения Дейла Карнеги. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр.	2	
	Практическое занятие № 9. Теория эффективного общения Дейла Карнеги. Абстрактные типы собеседников. Самодиагностика по изученной теме. Диагностический инструментарий: «Приятный ли вы собеседник», «Диагностика уровня эмпатических способностей (В.В.Бойко), «Методика выявления коммуникативных и организаторских способностей (КОС-2), тест «Диагностика доминирующей перцептивной модальности С. Ефремцева».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Просмотр презентации на тему: «Невербальное общение»	2	

Тема 5 Психология делового общения	Содержание	6	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Деловое общение, его виды и формы. Манипуляции в общении.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 10. Правила эффективного общения И.Атватера. Вопросы, парирование, аргументы. Проведение дискуссии с использованием аргументации.	2	
	Практическое занятие № 11. Спор, дискуссия, полемика. Типы манипуляций в общении и как им противостоять.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Тестирование. Подготовка сообщений: «Правила эффективного слушания», «Национальные стили ведения переговоров». Решение профессиональных задач.	4	
Раздел 3. Конфликты в деловом общении и пути их разрешения		10	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
Тема 6. Конфликты в профессиональной деятельности	Содержание	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 12. Конфликт и его структура. Стратегии поведения в конфликте. Типы конфликтных личностей. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации.	2	
	Практическое занятие № 13. Самодиагностика по изученной теме. Диагностический инструментарий: «Оценка уровня конфликтности», «Определение стратегии поведения в конфликте». Анализ своего поведения в конфликте на основании результатов диагностики.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к контрольной работе.	2	
Тема 7. Стресс и способы его преодоления	Содержание	4	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Стресс как последствие конфликта. Стадии стресса. Способы профилактики стресса.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 14. Способы снижения эмоционального напряжения.	2	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	42
в том числе, практические занятия	28
самостоятельная работа	20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 488 с. — (Профессиональное образование). — 978-5-534-16686-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536854>.
2. Колышкина, Т. Б. Деловая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15388-0.
3. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Родыгина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16919-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/index.php/bcode/532020>.

1.2.2. Дополнительные источники

1. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общей редакцией Г.В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536854>.
2. Корягина, Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17889-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533911>.
3. Леонов, Н.И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516737>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы протокола и этикета; - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта, бармена; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности. <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила прокола и этикета; - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать способы общения с учетом возраста, статуса гостя; - использовать приемы саморегуляции в процессе 	<ul style="list-style-type: none"> - знание основ протокола и этикета; - соблюдение норм профессиональной этики; - знание и соблюдение эстетики внешнего облика официанта, бармена; - знание психологических особенностей делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - знание механизмов взаимопонимания в общении; - знание и применение техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения; - знание источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности. - умение соблюдать правила прокола и этикета; - умение применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности; - умение использовать способы общения с учетом возраста, статуса гостя; - умение использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного взаимодействия; - умение определять тактику поведения в конфликтных 	<p>Устный опрос. Тестовый контроль знаний. Практическое занятие. Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Диагностика (тестирование). Творческие задания, этические задачи – ситуации, сообщение, деловые и ролевые игры, тренинг.</p>

<p>межличностного взаимодействия; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</p>	<p>ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</p>	
--	--	--

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	14
1. Общая характеристика	15
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	15
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	15
2. Структура и содержание ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	21
2.2. Содержание дисциплины	22
3. Условия реализации ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	25
3.1. Материально-техническое обеспечение	25
3.2. Учебно-методическое обеспечение	25
4. Контроль и оценка результатов освоения ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	26

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление студентов с основами физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве официанта, бармена.

Дисциплина «ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования	-

	<p>информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>информации</p> <p>формат оформления результатов поиска</p> <p>информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 3	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные	-

	<p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;</p> <p>оценивать качество сервировки столов;</p> <p>организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;</p> <p>осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.</p>	<p>виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</p> <p>технологии сервировки столов;</p> <p>материально-техническую базу обслуживания;</p> <p>санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</p> <p>технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	<p>оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</p> <p>составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</p> <p>получении из столовой посуды, приборов и столового белья;</p> <p>сервировке столов с учетом стандартов организации питания;</p> <p>обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;</p> <p>контроле предварительной сервировки столов.</p>
ПК 1.2	<p>соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в</p>	<p>правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;</p> <p>характеристику блюд,</p>	<p>предложении потребителям организации питания</p> <p>меню, карты вин,</p>

	<p>буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.</p>	<p>продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.</p>
ПК 1.3	<p>подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>	<p>особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p>	<p>подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p>
ПК 1.4	<p>сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p>	<p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.</p>	<p>сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>
ПК 2.1	<p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;</p>	<p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;</p>	<p>предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других</p>

	осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.	информационную базу обслуживания в организации питания.	напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
ПК 2.3	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.5	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.
ПК 2.7	производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	20
Самостоятельная работа	20	
Промежуточная аттестация в <i>форме (кДз)</i>	2	
Всего	62	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Основы физиологии питания		ОК 1 – 7, 9
Тема 1.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Витамины, минеральные вещества, вода – характеристика, содержание в продуктах, влияние на организм человека.	6	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 1 – 7, 9
	Практическое занятие. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1
	Самостоятельная работа	4	ПК 2.3
	Подготовка сообщения, презентации по теме: «Сохранение витаминов при кулинарной обработке»		ПК 2.5 ПК 2.7
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ОК 1 – 7, 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 2.7
	Практическое занятие. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Практическое занятие. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных	4	

	материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, докладов, презентаций		
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	Содержание Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	ОК 1 – 7, 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	2	
Тема 1.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	4	ОК 1 – 7, 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Составление рационов питания для различных категорий потребителей. Практическое занятие. Составление меню суточного рациона питания детей и подростков. Практическое занятие. Составление меню суточного рациона с указанной диетой и определение химического состава и калорийности рациона.	6	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, докладов, презентаций	4	
Раздел 2.	Санитария и гигиена в пищевом производстве		
Тема 2.1. Личная и	Содержание Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	4	ОК 1 – 7, 9 ПК 1.1 - 1.4

производственная гигиена.	Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания.		ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде на предприятиях общественного питания. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 1 – 7, 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Практическое занятие. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	4	
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовка электронной презентации «Санитарно-эпидемиологический надзор и законодательство».		
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 1 – 7, 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.	2	
	Практическое занятие. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	Самостоятельная работа		
	Составление конспекта по теме: «Санитарные требования к обслуживанию посетителей», «Требования системы ХАССП, санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	4	
	Комплексный дифференцированный зачет	2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1 – М.: Академия.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания. Гигиены и санитарии – М.: Академия.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве – М.: Академия.
4. Мартинчик А.Н. Микробиологи, физиология питания, санитария и гигиена Ч.2 – М.: Академия.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года: действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015 года: действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года: действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знает: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов/тестирования.</p>
<p>Умеет: Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для</p>

<p>блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>требованиям. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов. -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>внеаудиторной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	---

Рабочая программа дисциплины
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	31
1. Общая характеристика	30
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	30
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	30
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	35
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	35
2.2. Содержание дисциплины.....	36
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	39
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	39
3.2. Учебно-методическое обеспечение	39
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: формирование знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, оценке качества, контроля сырья, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирования необходимых компетенций.

Дисциплина «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать	номенклатура информационных	

	<p>процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 3	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную терминологию профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	-

	документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения	

	условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК.1.1.	<p>осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счет и производить расчет с</p>	<p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры</p>	<p>встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и</p>

	<p>потребителем; соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену</p>	<p>обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</p>	<p>неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда</p>
ПК.2.1	<p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию выездного мероприятия</p>	<p>виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p>	<p>подготовки бара, буфета к обслуживанию; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия</p>
ПК.2.2	<p>обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном алкогольном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p>	<p>правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила</p>	<p>Встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов</p>

		охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	38
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в форме комплексного диф.зчета		
Всего	62	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов		4	
Тема 1.1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание	2	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов. Классификация продовольственных продуктов. Качество продовольственных товаров, методы оценки качества. Основы хранения пищевых продуктов Консервирование пищевых продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучить химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества. Углеводы, жиры. Белки. Витамины. Ферменты. Органические кислоты и прочие вещества пищевых продуктов	2	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп товаров		58	
	Содержание	8	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
Тема 2.1. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1.Изучение хозяйственно-ботанических сортов вегетативных овощей. Оценка качества по стандарту.	2	
	2.Изучение хозяйственно-ботанических сортов плодовых овощей. Оценка качества по стандарту.	2	
	3.Изучение помологических сортов семечковых плодов. Оценка качества по стандарту	2	
	4..Изучение помологических сортов косточковых плодов. Оценка качества по стандарту	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Субтропические, тропические плоды, классификация, ассортимент Ягоды, орехоплодные , пищевая ценность, классификация, ассортимент		
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание	4	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	5.Изучение ассортимента и определение качества муки, круп	2	
	6.Изучениеассортиментаиопределениекачествамакаронныхизделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Национальные и диетические хлебобулочные изделия		
Тема 2.3. Товароведная характеристика сахара, крахмала, меда, кондитерских изделий	Содержание	6	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	7 Изучение видов и ассортимента сахара, крахмала, меда, определение качества	2	
	8 Изучение ассортимента кондитерских изделий, определение качества	2	
	9 Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий, определение качества	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучить ассортимент шоколада, восточных сладостей		
Тема 2.4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание	6	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	10 Изучение ассортимента чая, кофе, кофейных напитков, оценка качества	2	
	11 Изучение ассортимента виноградных вин	2	
	12 Изучение ассортимента пряностей и приправ, оценка качества	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Изучить ассортимент ликеро-водочных изделий, слабоалкогольных и безалкогольных напитков		
Тема 2.5 Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание	4	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	13.Изучение ассортимента колбасных изделий, оценка качества.	2	
	14.Изучение ассортимента мясных консервов, оценка качества, расшифровка маркировки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучить ассортимент мясных субпродуктов, использование в кулинарии.		
Тема 2.6 Товароведная	Содержание	6	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	15Изучение основных семейств и видов рыб	2	
	16 Изучение ассортимента соленой, копченой ,маринованной рыбы, определение	2	

характеристика рыбных товаров	качества.		
	17.Изучениеассортиментарыбных консервов, оценка качества, расшифровка маркировки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить сравнительную характеристику икры осетровой и лососевой		
Тема 2.7 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	18 Изучение ассортимента сыров, оценка качества	2	
	19.Изучение ассортимента масла коровьего, оценка качества.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучить ассортимент молочных консервов, мороженого		
Тема 2.8. Товароведная характеристика яичных товаров	Содержание		ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	. В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить схему строения яйца		
Тема 2.9. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание	2	ОК. 01-07, 09 ПК. 1.2 2.1, 2.2
	Растительные масла. Животные топленые, кулинарные жиры. Маргарин		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
<i>Промежуточная аттестация в форме комплексного диф. зачета</i>			
Всего		62/42/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2023-208
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов-. М.:Издательский центр «Академия», 2024-336

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова А.Н. Варварина Н.М. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для сред. Проф. Образования.-2-е изд., -М. :Издательский центр «Академия», 2021-242

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров</p> <p>Умеет: -владеть методами оценки качества пищевых продуктов; -определять качество основных групп товаров; -давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров</p>	<p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; наблюдение и экспертная оценка выполнения практических работ оценка выполнения самостоятельной работы; дифференцированный зачет</p>

Рабочая программа дисциплины

ОП.04. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	41
1. Общая характеристика	42
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	42
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	42
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	53
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	53
2.2. Содержание дисциплины.....	44
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	48
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	48
3.2. Учебно-методическое обеспечение	48
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	49

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование у обучающихся навыков и умений эффективного общения в профессиональной сфере, изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наёмного труда, приобретение навыков работы с нормативными материалами, их анализа и практического использования.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена общепрофессиональный цикл образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать
ОК 01-07, 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.4	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачёта</i>		
Всего	56	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Конституционные основы правового статуса гражданина.		6	ПК 1.1
Тема 1.1. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание		ПК 2.1
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности». Основные положения Конституции Российской Федерации. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан.	1	ПК 2.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Самостоятельная работа		
	Поиск дополнительной информации Подготовка сообщения по теме «Какие права называются личными (гражданскими)?»	2	
Тема 1.2. Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание		
	Предмет, принципы и источники гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие	4	
	Оформление актов и нормативных документов.	2	
	Положения Конституции Российской Федерации о правах и свободах человека и гражданина.	2	
	Самостоятельная работа		
	Понятие, виды, формы хозяйственной деятельности. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности Особенности хозяйственной деятельности в Российской Федерации.	6	

Раздел 2. Право и экономика.		12	ОК 01-ОК 07, ОК 09
Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений.	Содержание	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.4
	Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие экономические отношения в Российской Федерации, их источники.		
Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание		
	Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательского права. Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Формы собственности. Понятие физического и юридического лица, их признаки. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Порядок рассмотрения дел банкротства в арбитражном суде.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие	2	
	Формы собственности. Понятие физического и юридического лица, их признаки. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Порядок рассмотрения дел банкротства в арбитражном суде.	2	
Тема 2.3. Договорное право.	Содержание		
	Общее положение о договоре. Отдельные виды договоров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие	6	
	Закон «О государственной регистрации юридических и физических лиц предпринимателей».	2	
	Договор купли-продажи, его содержание.	2	
	Гражданско-правовые сделки.	2	
Самостоятельная работа			
Способы возникновения и прекращения права собственности; Подготовка презентации «Способы возникновения и прекращения права собственности»	6		
Раздел 3. Трудовое право.		16	ОК 01-ОК 07, ОК 09
Тема 3.1. Трудовое	Содержание		09

право как отрасль права.	Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой Кодекс Российской Федерации. Понятие и формы занятости. Правовой статус безработного, пособия по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие	4	
	Трудовые правоотношения в сфере общественного питания.	2	
	Источники информации о вакансиях.	2	

	Самостоятельная работа	2	
	Составления словаря терминов по изучаемой теме		
Тема 3.2. Трудовой договор.	Содержание Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытание при приеме на работу. Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника. Правовые последствия незаконного увольнения.	2	
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха.	Содержание Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.	2	
Тема 3.4. Заработная плата	Содержание Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система, надбавки и доплаты. Порядок выплаты заработной платы.	2	
Тема 3.5. Трудовая дисциплина.	Содержание Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий	2	
Тема 3.6.	Содержание		

Материальная ответственность сторон трудового договора	Понятие материальной ответственности. Основания условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику. Виды ущерба, возмещаемого работнику и порядок возмещения ущерба.	2	
Раздел 4. Основные положения административного права.		6	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.4
Тема. 4.1. Административная ответственность.	Содержание Понятие юридической ответственности, ее цели и принципы. Виды юридической ответственности и меры государственного принуждения. Понятие административного права и административной ответственности. Виды административных правонарушений и административного наказания.	1	
Тема 4.2. Защита нарушенных прав.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие	4	
	Оформление заявления в суд.	2	
	Порядок рассмотрения дел при правонарушениях.	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	
Всего		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 13-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы права : учебник / З.А. Ахметьянова, О.В. Воронцова, Н.Р. Вотчель [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. – 400 с. –

Электронные ресурсы:

1. Павлицева, Н.А. Трудовое право : учебник для СПО / Н.А. Павлицева. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 458 с. – ISBN 978-5-4486-04898, 978-5-4488-0222-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79442>
2. Бобраков, И.А. Уголовное право : учебное пособие для СПО / И.А. Бобраков. – Саратов : Профобразование, 2018. – 579 с. – ISBN 978-5-4488-0005-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/73770>
3. Бочкарева, Н.А. Трудовое право России : учебник / Н.А. Бочкарева. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 526 с. – ISBN 978-5-4486-0490-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79438>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <p>Цели и задачи, назначение системы правовых основ производственной деятельности:</p> <p>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания.</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, соответствие требованиям</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы;</p> <p>-докладов, рефератов;</p> <p>-теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных / устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>

Рабочая программа дисциплины

ОП.05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	51
1. Общая характеристика	52
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	52
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	52
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	56
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	56
2.2. Содержание дисциплины.....	57
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	60
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	60
3.2. Учебно-методическое обеспечение	60
3.2.1. Основные печатные издания	60
3.2.2. Основные электронные издания	60
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	61

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: состоит в формировании и освоении знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; овладения умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь пострадавшим.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П.)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	-

	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 3	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в	

	<p>деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-
ПК 1.1	<p>соблюдать требования техники безопасности в процессе обслуживания потребителей</p>	<p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>подготовка залов организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; применение передовых методов и форм организации по охране труда</p>
ПК 2.1	<p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил</p>		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	18
Самостоятельная работа	13	-
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта	-	-
Всего	45	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности, сохранения здоровья		15	
Тема 1.1 Основы здорового образа жизни	Содержание		ПК 1.1, 2.1 ОК 01-ОК 07, 09
	Введение. Основные цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения и понятия. Основные законодательные документы обеспечивающие и гарантирующие права граждан. Культура безопасности как элемент общей культуры. Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Вредные привычки.	2	
	В том числе практических занятий		
	Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.	2	
	Самостоятельная работа:		
Рациональное питание и его значение для здоровья. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	3		
Тема 1.2 Обеспечение безопасности в повседневной жизни	Безопасное поведение в повседневной жизни. Обеспечение безопасности в различных бытовых и производственных ситуациях. Пожарная безопасность. Правила безопасного поведения при пожаре в быту и общественных местах. Обеспечение безопасности и природных условиях, на водоемах в различное время года. Обеспечение безопасности на дорогах.	2	ПК 1.1, 2.1 ОК 01-ОК 07, 09
	В том числе практических занятий		
	Изучение правил безопасного поведения в местах повышенной социальной опасности.	2	
	Изучение первичных средств пожаротушения	2	
	Самостоятельная работа:		
Обеспечение безопасности на дорогах.	2		
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		12	

Тема 2 Чрезвычайные ситуации мирного времени	Содержание	2	ПК 1.1, 2.1 ОК 01-ОК 07, 09
	Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного характера.		
	В том числе практических занятий	2	
	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайной ситуации природного характера.		
	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайной ситуации техногенного характера.	2	
	Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	2	
Самостоятельная работа:	4		
Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них. Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения. Биологическое оружие и действие населения в очаге биологического поражения. Средства коллективной защиты населения. Средства индивидуальной защиты. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.			
Раздел 3. Основы военной службы		9	
Тема 3 Основы военной безопасности Российской Федерации	Стратегия национальной безопасности. Назначение и задачи вооруженных сил. Состав вооруженных сил. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Постановка на воинский учет и призыв на военную службу. Военная служба, особый вид государственной службы.	4	ПК 1.1, 2.1 ОК 01-ОК 07, 09
	В том числе практических занятий		
	Изучить права и обязанности военнослужащих	2	
	Самостоятельная работа:		
Воинские должности и звания. Ответственность военнослужащих.	3		

	Начало и окончание военной службы		
Раздел 4. Основы медицинских знаний		7	
Тема 4 Первая помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве и в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, 2.1 ОК 01-ОК 07, 09
	Понятие первой помощи. Общие правила оказания первой помощи. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Понятия и виды кровотечений.		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях		
	Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при различных видах травм	2	
	Самостоятельная работа:		
Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	1		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов.- Москва: Академия, 2023.-208с.- ISBN 978-5-0054-0990-4
2. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко.- Москва: Академия, 2021.-368с.- ISBN978-5-0054-0165-6
3. Косолапова Н.В. Безопасности жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова – Москва: Академия, 2023.-144с.- ISBN 978-5-0054-1028-3
4. Косолапова Н.В. Безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова – Москва: Академия, 2022.-288с.- ISBN 978-5-0054-0483-1
5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ю.Г Сапронов, И.А.Занина – Москва: Академия, 2021.-352с.- ISBN 978-5-4468-9739-1

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Приложение 2.6

**к ПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 КЕЙТЕРИНГОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	63
1. Общая характеристика	64
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	64
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	64
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	65
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	65
2.2. Содержание дисциплины.....	66
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	68
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	68
3.2. Учебно-методическое обеспечение	68
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	68

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 КЕЙТЕРИНГОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Кейтеринговое обслуживание»: формирование у обучающихся практических навыков применения современных инновационных технологий в организации услуг общественного питания.

Дисциплина «ОП.06 Кейтеринговое обслуживание» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы 36 ч. и 18 ч. в обязательную часть.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 2.3-2.7 ОК 01-09	Готовить блюда, кулинарные изделия и напитки; сервировать с учетом особенностей проводимого выездного обслуживания; оформлять отчетность и внутреннюю документацию; организовывать фуршеты и мероприятия на выездном обслуживании.	Стили, виды и методы обслуживания, применяемые в индустрии кейтеринга; ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции, применяемые в индустрии кейтеринга; ассортимент и технологию приготовления напитков, применяемые в индустрии кейтеринга; ассортимент и назначение посуды, приборов, оборудования, аксессуаров и инструментов в индустрии кейтеринга организацию выездной кухни; оборудование необходимое для организации выездного обслуживания; особенности ценообразования различных выездных мероприятий; маркировку продуктов, соблюдение правил хранения и товарного соседства.	технологиями приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков; - навыками самостоятельного приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций; - разработкой процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя

1.3 Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Сущность, назначение и основные виды кейтеринга, возможности кейтеринга при организации процесса обслуживания потребителей	Тема 1.1. Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания	12	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с региональными требованиями работодателей
2	Применение кейтеринг – технологий в процессе предоставления ресторанных услуг.	Тема 1.2. Организация и правила проведения выездных мероприятий	10	
3	Основные приемы технологической обработки пищевых продуктов, рекомендуемые для выездного обслуживания	Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков для выездного обслуживания	12	
	ДЗ		2	
Итого			36	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	12
Практические занятия		12
Самостоятельная работа	18	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
Всего	54	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация кейтеринга на базе предприятия общественного питания		22	
Тема 1.1. Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания	Содержание	12	ПК 1.1-1.4 2.1-2.7 ОК 01-09
	Понятие, виды и формы кейтеринга. Общие требования к кейтерингу. Правила предоставления кейтеринговых услуг питания для промышленных предприятий, офисов.	2	
	Основное оборудование для проведения выездного обслуживания. Организация работы выездной кухни.	2	
	Приборы и посуда для сервировки стола при выездном обслуживании.	2	
	Особенности меню при проведении выездного обслуживания. Контроль качества продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 1. Характеристика оборудования, столовой посуды, белья, приборов.	2	
	Практическое занятие 2. Составление меню для выездного банкета	2	
Тема 1.2. Организация и правила проведения выездных мероприятий	Содержание	10	ПК 1.1-1.4 2.1-2.7 ОК 01-09
	Виды выездных мероприятий и правила их проведения. Правила проведения приема.	2	
	Правила проведения фуршетов. Завершение мероприятия и уборка.	2	
	Правила организации услуг питания на выездном обслуживании массовых торжественных мероприятий	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 3. Технология сервировки столов для различных видов обслуживания	2	

	Практическое занятие 4. Комплектование готовой продукции, посуды, оборудования для выездного мероприятия	2	
Раздел 2. Особенности технологии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков для выездного обслуживания		14	
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков для выездного обслуживания	Содержание	12	ПК 1.1-1.4 2.1-2.7 ОК 01-09
	Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания	2	
	Особенности технологии приготовления горячих блюд для выездного обслуживания	2	
	Особенности технологии приготовления десертов для выездного обслуживания	2	
	Особенности технологии приготовления напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие 5. Особенности технологии приготовления блюд и закусок для выездного обслуживания	2	
	Практическое занятие 6. Особенности технологии приготовления напитков для выездного обслуживания	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. М., 2015. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

2. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса. М., 2014. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017261.html>

3. Фоминых И.Л., др. Технология и организация услуг питания: банкетные услуги. Владивосток, 2015.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие. М., 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=5048885>

2. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.

3. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.

4. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.

5. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6 4.1-4.5, 5.1-5.5, 6.1-6.3 ОК 01-09	Выполняет все действия по организации и проведению мероприятий выездного обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей; – владение технологиями приготовления, оформления и подачи кулинарной продукции с учетом специфики выездного обслуживания; – безопасная эксплуатация современных видов технологического оборудования для производства кулинарной продукции и реализации ее в индустрии кейтеринга; 	Зачет. Интерпретация результатов выполнения практических и занятий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Рабочая программа

«ОП.07 КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	72
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	72
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	72
1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П	73
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	74
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	74
2.2. Содержание дисциплины.....	75
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	78
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	78
3.2. Учебно-методическое обеспечение	78
3.2.1. Основные печатные издания	78
3.2.2. Основные электронные издания	78
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	79

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ОП.07 КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: освоение вида деятельности «Кулинарная характеристика блюд и изделий».

Дисциплина «Кулинарная характеристика блюд и изделий» включена в вариативную часть образовательной программы в количестве 36 ч.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.5. ОК 01-09	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, осуществлять подачу блюд гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов в буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены	способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями правил безопасной эксплуатации оборудования; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;	рекомендации блюд гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд разными способами приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов;

1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	рекомендации блюд гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд разными способами консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	Тема 1.1;1.2;1.3;1.4;1.5	36	По рекомендациям работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	36	20
теоретические занятия	16	-
практические занятия	4	4
лабораторные занятия	16	16
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме ДЗ		-
Всего	54	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.07 Кулинарная характеристика блюд и изделий			
Тема 1.1. Характеристика холодных блюд и закусок	<p align="center">Содержание</p> <p>1.Классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды и их разновидности, способы подачи. Характеристика салатов из сырых и вареных овощей. способы подачи.</p> <p>2.Характеристика блюд и закусок из мяса, субпродуктов, рыбы. Оформление и отпуск. Особенности подачи и оформления банкетных блюд.</p> <p align="center">Тематика практических занятий</p> <p>Лабораторная работа 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p align="center">8</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">4</p> <p align="center">4</p>	<p align="center">ПК 2.5, ОК 01-06</p> <p align="center">ПК 2.5, ОК 01-06</p> <p align="center">ПК 2.5, ОК 01-06</p>
Тема 1.2 Характеристика супов и соусов	<p align="center">Содержание</p> <p>3.Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Характеристика супов и бульонов. Срок хранения и условия хранения супов, требования к качеству. Температура подачи</p> <p>4.Классификация соусов. Краткая характеристика соусов. Принципы подбора к блюдам. Требования к качеству. Температура подачи</p>	<p align="center">4</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p>	<p align="center">ПК 2.5, ОК 01-06</p> <p align="center">ПК 2.5, ОК 01-06</p>
Тема 1.3. Характеристика	Содержание	10	

рыбных горячих блюд, мясных горячих блюд, блюд из с/х птицы и дичи.	5.Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки. Характеристика блюд их отварной рыбы , припущенной рыбы, жареной, запеченной. Характеристика блюд из котлетной рыбной массы. Оформление, гарнир, посуда, соусы.	2	ПК 2.5, ОК 01-06
	6. Характеристика блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных мясных продуктов. Характеристика блюд из рубленого мяса, из котлетной массы. Оформление, посуда, гарниры, соусы.	2	
	7.Характеристика блюд из отварной птицы, их филе птицы, тушеных и запеченных блюд из птицы, из котлетной массы. Оформление, посуда, гарниры, соусы.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы	4	ПК 2.5, ОК 01-06
Самостоятельная учебная работа при изучении тем 1.1.-1.3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка презентаций, сообщений, докладов по темам: 1.Характеристика холодных блюд и закусок 2.Характеристика супов и соусов 3. Характеристика рыбных горячих блюд, мясных горячих блюд, блюд из с/х птицы и дичи		10	
Тема 1.4. Характеристика блюд из яиц и творога	Содержание	6	
	8.Характеристика и ассортимент блюд из яиц и творога. Оформление,	2	ПК 2.5, ОК 01-06

	посуда, гарниры, соусы.		
	Тематика практических занятий	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога	4	ПК 2.5, ОК 01-06
Тема 1.5 Характеристика сладких блюд	Содержание	6	
	9. Характеристика и ассортимент сладких блюд	2	ПК 2.5, ОК 01-06
	Тематика практических занятий	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд	4	ПК 2.5, ОК 01-06
Самостоятельная учебная работа при изучении тем 1.4-1.5 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовка презентаций, сообщений, докладов по темам: 1. Характеристика блюд из яиц и творога 2. Характеристика сладких блюд		8	ПК 2.5, ОК 01-06
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 20116
2. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во«Феникс», 2017
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2015
4. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2012
5. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2018
6. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие.М.:Изд. центр «Академия»2020
7. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Издво «Академия», 2010

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
3. <http://lojechka.ru>.
4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
6. <http://www.gastronom.ru>.
7. <http://www.dbfood.ru/>
8. <http://school.edu.ru>.
9. <http://aboutstudy.ru>.
10. <http://www.heliosway.ru>.
11. <http://www.rsl.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов..</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания ОК 01-09</p> <p>ПК.2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. ОК 01-09</p>	<p>рекомендации блюд гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд разными способами консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции</p> <p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>технологии приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов</p>	<p>Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> <p>Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе</p>

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	81
1. Общая характеристика	82
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	82
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	82
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	87
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	87
2.2. Содержание дисциплины.....	88
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	92
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	92
3.2. Учебно-методическое обеспечение	92
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: состоит в формировании у обучающихся необходимого уровня знаний и умений по правовым и организационным вопросам охраны труда, по вопросам гигиены труда, производственной санитарии, техники безопасности, пожарной безопасности, характера мышления, при котором вопросы сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе трудовой деятельности рассматриваются в качестве приоритета, осознания социально-этической важности проблемы безопасности труда, необходимого уровня умений решения типовых задач по охране труда в соответствии с должностными обязанностями первичной должности будущей профессии.

Дисциплина «Охрана труда» включена в вариативную часть (общепрофессионального) цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить ; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК. 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	

	<p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и</p>	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности	

	объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1- ПК 1.4	соблюдать требования техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	подготовка залов организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; применение передовых методов и форм организации по ОТ
ПК 2.1- ПК 2.7	эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	10
в т.ч.:		
теоретическое обучение	26	
практические занятия	10	10
Самостоятельная работа	18	
Промежуточная аттестация в форме комплексного диф.зачета		
Всего	54	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные понятия в области охраны труда		12	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Основные понятия в области охраны труда. Основные термины и определения. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Аттестация рабочих мест по условиям труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.</p>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 07, 09
Тема 1.2. Государственное управление охраной труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Обязанности работодателя в области охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.</p>	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 07, 09
		2	

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	2	
	Основные задачи управления охраной труда. Служба охраны труда, ее основные задачи и функции, права и ответственность работников. Обучение, организация и проведение инструктажей по охране труда, проверка знаний требований охраны труда.		
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие №1 Организация и проведение инструктажа по охране труда			
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		18	
Тема 2.1. Основные понятия условия труда. Обеспечение нормативных санитарно-гигиенических условий на рабочем месте	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 07, 09
	Общие вопросы производственной санитарии и гигиены труда. Микроклимат производственных помещений, его параметры и влияние на организм человека. Нормирование параметров микроклимата помещений.		
	Освещенность производственных помещений и рабочих мест. Производственный шум, средства и методы защиты от шума. Основные понятия о вибрации, защита от действия вибрации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Анализ зрительных условий труда на рабочих местах производственных помещений. Ионизирующие излучения. Методы защиты от действия ионизирующих излучений. Составление и выполнение комплексного плана оздоровительных мероприятий			
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	
	Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний. Методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием.		
	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях (при отсутствии сознания, искусственное дыхание, непрямой массаж сердца, первая помощь при кровотечении, ожогах).	2	
	В том числе практических занятий	4	
Практическое занятие №2 Расследование несчастного случая на предприятии и составление акта о несчастном случае по			

	форме Н-1.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Специальное расследование несчастных случаев. Профессиональные заболевания. Социальное страхование работников от несчастных случаев и профзаболеваний.		
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		18	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 07, 09
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	
	Основные нормативные правовые акты, регламентирующие работу по обеспечению пожарной безопасности объектов. Закон «О пожарной безопасности», основные понятия. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.		
	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.	2	
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие №3 Изучение устройства и правил использования средств пожаротушения			

	Практическое занятие №4 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Организация противопожарных мероприятий. Обязанности руководителей и специалистов предприятий по обеспечению пожарной безопасности. Организация противопожарного режима на предприятия. Профилактика и тушение пожаров.	4	
Раздел 4. Безопасность труда в отрасли		6	
Тема 4.1 Требования охраны труда в сфере обслуживания	Содержание учебного материала		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 07, 09
	Требования безопасности к технологическому оборудованию	2	
	Требования охраны труда при работе официантом, барменом	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного диф.зачета		2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599>

3.2.3. Дополнительные источники

Основные нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (действующая редакция).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (действующая редакция).
4. Уголовный Кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
6. Федеральный закон Российской Федерации «Об объединениях работодателей» от 27.11.2002 № 156-ФЗ (с изм.).
7. Федеральный закон Российской Федерации от 01.05.1999 № 92-ФЗ «О Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений».
8. Федеральный закон Российской Федерации от 12.01.1996 № 10-ФЗ «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» (с изм.).
9. Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изм.).
10. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изм.).
11. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (с изм.).
12. Федеральный закон Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 № 116-ФЗ (с изм.).
13. Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изм.)
14. Указ Президента РФ от 09.03.2004 № 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти» (с изм.).
15. Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (с изм.).
16. Постановление Правительства РФ от 30.07.2004 № 401 «О федеральной службе по экологическому, технологическому и атомному надзору» (с изм.).
17. Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда» (с изм.).
18. Постановление Правительства РФ от 01.12.2005 № 713 «Об утверждении Правил отнесения видов экономической деятельности к классу профессионального риска» (с изм.)
19. Постановление Правительства РФ от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».

20. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 № 181н «Об утверждении Типового перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков» (с изм.).

21. Приказ Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».

22. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (с изм.).

23. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (*в ред. Приказов Минздрава России от 15.05.2013 № 296н, от 05.12.2014 № 801н*).

24. ГОСТ 12.0.002-2014 ССБТ. Системы управления охраной труда. Термины и определения

25. ГОСТ 12.0.003-2015 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация

26. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения (*с 01.03.2015- ГОСТ 12.0.004-2015*)

27. ГОСТ 12.0.005-2014 ССБТ. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда

28. ГОСТ Р 12.0.007-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.

29. ГОСТ Р 12.0.008-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Проверка (аудит).

30. ГОСТ Р 12.0.009-2009 ССБТ. Система управления охраной труда на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению

31. ГОСТ Р 12.0.010-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Определение опасностей и рисков

32. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

33. Калинина В. М. Охрана труда в организации питания : Учебник –В.М. Калинина-М.:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умеет:</p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	
--	--	--

Рабочая программа дисциплины
ОП.09ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	99
1. Общая характеристика	99
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	99
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	99
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	100
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	100
2.2. Содержание дисциплины.....	101
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	103
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	103
3.2. Учебно-методическое обеспечение	103
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	104

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»: использование в профессиональной деятельности современных цифровых технологий для решения профессиональных задач; воспитание ответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм цифровой деятельности.

Дисциплина «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.01 Официант, бармен

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П.)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.4 ОК. 01- 07, 09	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и POS терминалами; - применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах - формировать кассовые отчеты. 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания; - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; - правила возврата платежей. 	<ul style="list-style-type: none"> - приема, оформления и уточнение заказа гостей организации питания посредством автоматизированных программ и мобильных терминалов; - составления меню; - работы на контрольно-кассовом оборудовании; - проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	14
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	54	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Цифровые технологии в экономике и обществе (17 ч.)	Содержание занятий	12	ОК. 01- 07, 09
	Современная интернет-информация. Новые модели организации труда. Законодательные акты в области цифровизации. Государственные услуги и электронное правительство.	6	
	В том числе практических занятий: Использование социальных сетей, блогов, электронной почты, интернет-порталов в профессиональной деятельности. Создание сообщества по профессиональной деятельности. Регистрация и работа на сайте гос. услуг.	6	
	Самостоятельная работа: работа на сайте гос. услуг	5	
Тема 2. Цифровой формат развития пищевой промышленности и общественного питания (15 ч.)	Содержание занятий	10	ОК. 01- 07, 09 ПК 2.2, ПК 2.4
	Современные технологии в пищевой промышленности и общественном питании. Цифровые технологии и продукты в отраслях пищевого производства. Преимущество использования цифровых технологий в пищевой промышленности. Тенденции развития и препятствия на пути к цифровой трансформации.	8	
	В том числе практических занятий: Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа: подготовить доклады на темы: «Классификация платежных систем», «Примеры наиболее успешных платежных систем», «Платежные	5	

	системы в обслуживании посетителей»		
Тема 3. Проведение расчетов в организации общественного питания с помощью цифровых технологий (10 ч.)	Содержание занятий:	6	ОК. 01- 07, 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.4
	Оформление платежей по счетам с помощью современных цифровых технологий.	2	
	В том числе практических занятий: Оформление платежей Ведение кассовой документации	4	
	Самостоятельная работа: Назначение, классификация контрольно-кассового оборудования Техника безопасности при работе на контрольно-кассовом оборудовании	4	
Тема 4. Основы цифровой безопасности (10 ч.)	Содержание занятий	6	ОК. 01- 07, 09
	Правила цифровой безопасности в Интернете. Угрозы информационной безопасности. Виды онлайн-мошенничества.	4	
	В том числе практических занятий: Защита от компьютерных вирусов.	2	
	Самостоятельная работа: познакомиться с видами компьютерных вирусов подготовка к дифференцированному зачету	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и ИКТ оснащён в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурцев Д.С., Гаврилюк Е.С., Изотова А.Г., Лебедева А.С., Леонтьева И.Н., Литвинова Н.А., Кан Е.Н., Сатторов Ф.Э. Инфраструктура и ресурсное обеспечение цифровой экономики – СПб: Университет ИТМО, 2021. – 190 с.

2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 6-е изд., стер. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.

3. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе; - понятие и необходимость цифровой экономики; - особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации; - особенности регистрации и оформления заказов; - возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; - основы цифровой безопасности; - законодательные акты в области цифровизации; - принципы работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей); - цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения. - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования цифровых технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - результаты опроса; - результаты тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.) - дифференцированный зачет.

<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа; - работать на портале Госуслуг РФ; - оформлять заказы; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - оценка демонстрируемых умений, при выполнении практических заданий; - оценка заданий для самостоятельной работы; - дифференцированный зачет.
--	--	---

Приложение 2.10
к ПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины
«ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	108
1. Общая характеристика	108
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	108
1.2. Планируемые результаты освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	108
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	109
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	109
2.2. Содержание дисциплины.....	110
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	114
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	114
3.2. Учебно-методическое обеспечение	114
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	115

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФК.ОО ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ФК.ОО Физическая культура - гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста. Дисциплина ФК.ОО Физическая культура включена в обязательную часть общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.1,	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств. 	<ul style="list-style-type: none"> алгоритм учебно-исследовательской и проектной деятельности, пути разрешения проблем; - порядок анализа полученных в ходе решения задачи результатов, способы критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - знать физические упражнения разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные работы (не предусмотрено)	-
практические работы (не предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Распределение учебного времени (аудиторная нагрузка) на различные виды программного материала предмета ФК.ОО «Физическая культура» для профессии 43.01.01 Официант, бармен

	<i>Вид программного материала</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Примечание</i>
Практическая часть, самостоятельная работа			
2.	Легкая атлетика	10/10	
3.	Гимнастика	4/4	
4.	Спортивные игры - волейбол	10/10	
5.	Настольный теннис	10/10	
6.	Профессионально-прикладная физическая подготовка	4/6	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	40/40	

2.2. Содержание учебной дисциплины ФК.ОО Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов в форме практической и самостоятельной подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Лёгкая атлетика (10/10 часов.)	ПЗ 1. Влияние физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний. Правила техники безопасности на занятиях легкой атлетикой. Значение оздоровительного бега. Челночный бег.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 2. Современные оздоровительные системы физического воспитания. Разновидности бега. Бег на дистанции 30 и 60 метров на время.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 3.Чередование бега и ходьбы. Бег 100 метров на время.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 4.Тест бег 30 и 60 метров на время. Прыжок в длину с разбега. Метание малого мяча.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 5.Выполнение норматива по прыжкам в длину с разбега.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение правил ТБ. 2. Специальные беговые упражнения. 3. Комплекс утренней гимнастики. 4. Ходьба со сменой темпа. 5. Упражнения для профилактики плоскостопия. 6. Переменный бег на отрезках 300-600 метров. 7. Режим человека в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. 	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2. Спортивные игры. Волейбол. (10/10 часов).	ПЗ 6.Правила техники безопасности на занятиях волейболом. Специальные упражнения волейболиста.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 7.Передача мяча сверху и снизу двумя руками. Нижняя прямая подача.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 8.Передача мяча сверху и снизу в парах. Упражнения для развития скорости.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 9.Тактические действия в защите. Блокировка.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 10.Совершенствование техники передач. Индивидуальные действия в защите.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплекс утренней гимнастики. 2. Сгибание и разгибание рук в упоре. 3.Упражнения для профилактики плоскостопия. 4.Самомассаж. 5. Упражнения с эспандером для укрепления кистей и пальцев рук. 6. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. 	10	
Тема 3. Гимнастика с элементами акробатики (4/4 часа).	ПЗ 11. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, массаж. Правила техники безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения. Упражнения для развития силы.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 12.Кувырки, стойки. Упражнения в равновесии. «Ласточка», «Шпагат», «Полу шпагат».	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	Самостоятельная работа: 1. Правила ТБ на занятиях гимнастикой. 2. Упражнения для развития быстроты, ловкости. 3. Упражнения для развития гибкости, координации.	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 4. Настольный теннис (10/10 часов).	ПЗ 13.Правила техники безопасности на занятиях настольным теннисом. Правила игры в настольный теннис. Поддача и прием в настольном теннисе. Удары справа и слева.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 14.Поддача подрезанием. Поддача с боковым оборотом слева и справа в различных направлениях.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 15.Тактика игры. Серийные удары по диагонали. Укороченный завершающий удар.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 16.Тренировка тактических приемов. Игра в парах. Упражнения для развития силы рук.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 17.Учебная игра. Контрольный норматив: челночный бег.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Самостоятельная работа: 1. Правила техники безопасности. 2. Гигиена и средства закаливания организма. 3. Влияние физических упражнений на организм. 4. Дыхательная гимнастика. 5. Комплекс утренней гимнастики. 6. Выполнение упражнений для мышц рук.	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 5. Профессионально – прикладная физическая подготовка (4/6 часов).	ПЗ 18. Роль физической культуры в предупреждении профессиональных заболеваний. Правила техники безопасности на занятиях в зале. Развитие быстроты – бег 30 метров. Подвижные игры для развития координации. Комплекс упражнений для развития плечевого пояса и спины.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 08
	ПЗ 19.Комплекс упражнений производственной гимнастики. Аутогенная	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 08

	тренировка. Упражнения для развития гибкости.		
	Самостоятельная работа: 1.Выполнение упражнений на развитие гибкости. 2.Упражнения для коррекции осанки. 3. Упражнения для развития силы рук. 4. Комплекс утренней зарядки.	6	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 08
	20. Дифференцированный зачет	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 01, ОК 04, ОК 08
ВСЕГО		40/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. МАТЕРИАЛЬНО -ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для реализации программы дисциплины ФК.ОО Физическая культура в наличии имеется в наличии спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.А. Бишаева – 8-е изд. Изд. центр «Академия», 2022 – 320 стр.
2. Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. «Физическая культура (базовый уровень)/ Под ред. Виленского М.Я. изд. ООО «Русское слово», 2019 г.

3.2.2. Дополнительная источники

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева.— Москва: Кно Рус, 2021. — 299 с.
2. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
4. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
5. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
6. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих	Проявляет лидерские качества и/или умеет работать в команде Принимает участие в работе волонтерских, спортивных, патриотически направленных мероприятиях колледжа и/или региона	Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов; -тестирования.

<p>ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Проявляет трудолюбие, физическую подготовку при выполнении трудовых обязанностей;</p> <p>Знает основные принципы ЗОЖ и соблюдает их</p> <p>Знает требования к физической подготовке специалиста торгового дела</p> <p>Знает способы расслабления, снятия физического напряжения при выполнении трудовых функций</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p>		
<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Описывать значимость своей специальности;</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к специальности</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся, техники выполнения двигательных действий, техники базовых элементов, техники спортивных игр, технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</p> <p>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

