**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» 2](#_Toc168163297)

[«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» 21](#_Toc168163308)

[«0П.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА» 34](#_Toc168163324)

[«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 49](#_Toc168163335)

[«ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА» 59](#_Toc168163339)

[«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА» 73](#_Toc168163356)

[«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 89](#_Toc168163369)

[«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 100](#_Toc168163375)

[«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 120](#_Toc168163386)

[ОП.10 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» 129](#_Toc168163415)

[«ОП.11 ДЕЛОВАЯ ЭТИКА» 137](#_Toc168163427)

«[ОП.12 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» 150](#_Toc168163415)

[«ОП.13ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 158](#_Toc168163395)

"[ОП.14 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 178](#_Toc168163415)

**Приложение 2.1**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены. Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены предназначена для реализации требований государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены призвана дать представление о строении и размножении микроорганизмов, правила личной гигиены сотрудников, правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации, основные источники распростронения инфекции, основные процессы обмена веществ суточная норма потребности человека в питательных веществах.

В рабочей программе отражены все вопросы содержания учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.), учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены тесно связано с другими учебными дисциплинами: биологией, физиологией, основы которых используют в изучении строении микроорганизмов, а также их влияние на деятельность предприятий общественного питания.

Изучение учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Содержание практических занятий направлено на приобретение студентами умений идентифицировать по наиболее существенным признакам. В содержании учебной дисциплины подробно рассмотрены вопросы каждой темы. Прописаны требования к знаниям и умениям. Темы логично выстроены в систему, взаимосвязаны. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой эталонов профессиональной деятельности. Программа содержит тематику практических занятий.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

В приложении рекомендуемая литература, указаны источники информации, систематизированные по разделам: печатная и дополнительная литература, электронные издания.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.) Примерная основная образовательная программа (Уровень профессионального образования. Среднее профессиональное образование). Образовательная программа. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер(шифр наименование в соответствии с ФГОС СПО). Квалификации(ия) выпускника: Повар, кондитер.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, О*К*** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, | – соблюдать санитарно- | – основные понятия и термины |
| ПК 2.1-2.8, | эпидемиологические требования к | микробиологии; |
| ПК 3.1-3.5, | процессам приготовления и | – основные группы |
| ПК 4.1-4.5, | подготовки к реализации блюд, | микроорганизмов, |
| ПК 5.1-5.5 | кулинарных, мучных, кондитерских | – микробиология основных |
|  | изделий, закусок, напитков; | пищевых продуктов; |
|  | – определять источники | – правила личной гигиены |
|  | микробиологического загрязнения; | работников организации питания; |
|  | – производить санитарную | – классификацию моющих средств, |
|  | обработку оборудования и | правила их применения, условия и |
|  | инвентаря, | сроки хранения; |
|  | – обеспечивать выполнение | – правила проведения |
|  | требований системы анализа, | дезинфекции, дезинсекции, |
|  | оценки и управления опасными | дератизации; |
|  | факторами (ХАССП) при | – основные пищевые инфекции и |
|  | выполнении работ; | пищевые отравления; |
|  | –готовить растворы | – возможные источники |
|  | дезинфицирующих и моющих | микробиологического загрязнения |
|  | средств; | в процессе производства |
|  | – проводить органолептическую | кулинарной продукции |
|  | оценку безопасности пищевого | – методы предотвращения порчи |
|  | сырья и продуктов | сырья и готовой продукции |
| ПК 1.2-1.4, | рассчитывать энергетическую | – пищевые вещества и их значение |
| ПК 2.2-2.8, | ценность блюд; | для организма человека; |
| ПК 3.2-3.5,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 |  | * суточную норму потребности человека в питательных веществах; * основные процессы обмена веществ в организме; |
| рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | составлять рационы питания для  различных категорий потребителей | * 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 |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность | Содержание актуальной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | нормативноправовой документации  Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность  гражданскопатриотической позиции  Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе  выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления  ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения  ресурсосбережения |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для  решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программ ное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | 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 объяснить свои действия (текущие 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 произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **71** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 30 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 41 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 30 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного  зачета | |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельностиобучающихся** | **Объемв часах** | **Коды компетенцийи личностных результатов, формированию которых**  **способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1 курс** | | | |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| 1. **Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.**    1. Основные понятия и термины микробиологии.    2. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 1 | **ОК 01-07,**  **09, 10** |
| **Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве** **16** | | | |
| **Тема 1.1**  **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | **Содержание учебного материала** | **7** |  |
| 1. **Основные группы, классификация микроорганизмов.**    1. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | 1 | **ОК 01-07,**  **09, 10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **3.Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.** | 1 |
| 1. **Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.**    1. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 1 |
| 1. **Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов**.    1. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **6. Практическое занятие №1.Определение микробиологической безопасности**  **пищевых продуктов.** | 1 |
| **7. Практическое занятие № 2 Определение микробиологической безопасности**  **пищевых продуктов.** | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **8. Практическое занятие №3. Влияние внешней среды на микроорганизмы** | 1 |  |
| **Тема 1.2**  **Основные пищевые инфекции и пищевые**  **отравления** | **Содержание учебного материала** | **9** |
| 1. **Пищевые инфекционные заболевания.**    1. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.    2. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. | 1 |
| **10. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур**. | 1 |
| 1. **Общие понятия о пищевых отравлениях.**    1. Пищевые отравления бактериального происхождения.    2. Микотоксикозы. | 1 |
| 1. **Пищевые отравления немикробного происхождения.**    1. Понятия о глистных заболеваниях. | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **13. Практическое занятие №4..Изучение микроорганизмов и их классификация** | 1 |
| **14. Практическое занятие №5.Изучение микроорганизмов и их классификация** | 1 |
| **15. Практическое занятие №6.Характеристика и профилактика пищевых**  **инфекционных заболеваний.** | 1 |
| **16. Практическое занятие №7. Характеристика и профилактика пищевых**  **отравлений** | 1 |
| **17. Практическое занятие №8. Характеристика и профилактика глистных**  **заболеваний.** | 1 |
| **Раздел 2 Основы физиологии питания** **25** | | | |
| **Тема 2.1**  **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала** | **7** |  |
| **18. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы.** | 1 | **ОК 01-07,**  **09, 10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **19. Витамины.** | 1 |
| **20. Вода, минеральные вещества** | 1 |
| **21. Прочие вещества пищевых продуктов. Пищевая и физиологическая ценность.** | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **22. Практическое занятие №9. Определение пищевой и физиологической ценности продуктов питания** | 1 |
| **23. Практическое занятие № 10. Определение пищевой и физиологической** | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ценности продуктов питания** |  |  |
| **24. Практическое занятие №11 Определение энергетической ценности продуктов питания** | 1 |
| **Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. **Понятие о процессе пищеварения.**    1. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | 1 |
| **26. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи** | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **27. Практическое занятие №12. Изучение схемы пищеварительного тракта.** | 1 |
| **28. Практическое занятие №13. Составление схемы и заполнение таблицы пищеварительного аппарата.** | 1 |
| **29. Практическое занятие №14. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения**  **усвоения пищи** | 1 |
|  | **30. Практическое занятие №15. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения**  **усвоения пищи** | 1 |
| **Тема 2.3**  **Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала** | **5** |
| 1. **Общее понятие об обмене веществ.**    1. Процессы ассимиляции и диссимиляции.    2. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | 1 |
| 1. **Энергетический баланс организма.**    1. Методика расчёта энергетической ценности блюда | 1 |
|  |
| **33. Методики составления рационов питания** | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **34. Практическое занятие №16. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в**  **зависимости от основного энергетического обмена человека.** | 1 |
| **35. Практическое занятие №17. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в**  **зависимости от основного энергетического обмена человека.** | 1 |
| **36. Практическое занятие №18. Выполнение расчёта калорийности продуктов (по**  **заданию преподавателя)** | 1 |
| **Тема 2.4**  **Рациональное** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| **37. Рациональное питание: понятие, основные принципы.** | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **сбалансированное питание для различных групп населения** | 1. **Режим питания и его значение.**    1. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в   зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | 1 |  |
| 1. **Возрастные особенности детей и подростков.**    1. Нормы и принципы питания детей разного возраста.    2. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. | 1 |
| **40. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании**. 40.1Методики составления рационов питания | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **41. Практическое занятие №19. Методика составления рациона питания.** | 1 |
| **42. Практическое занятие №20. Составление рационов питания для различных категорий потребителей** | 1 |
| **Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве** **29** | | | |
| **Тема 3.1**  **Личная и**  **производственная гигиена** | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| 1. **Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.**    1. Требования к содержанию форменной одежды. | 1 | **ОК 01-07,**  **09, 10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5** |
|  |
| 1. **Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.**    1. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований следований. | 1 |
| **45. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной**  **гигиены** | 1 |
| **Тема 3.2 Санитарно- гигиенические**  **требования к помещениям** | **Содержание учебного материала** | **14** |
| **46. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.** | 1 |
| **47. Гигиенические требования к освещению** | 1 |
| **48. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.** | 1 |
| **49. Требования к материалам.** | 1 |
| **50.** Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | посуды в организациях питания |  |  |
| ***Практические занятия*** |  |
| **51. Практическое занятие №21. Основные сведения о гигиене и санитарии труда** | 1 |
| **2курс** |  |
| **1. Практическое занятие №1. Личная гигиена работников предприятий**  **общественного питания** | 1 |
| **2. Практическое занятие №2. Санитарные требования к устройству и содержанию**  **предприятий общественного питания** | 1 |
| **3. Практическое занятие № 3. Санитарные требования к оборудованию,**  **инвентарю, посуде, таре** | 1 |
| **4. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.** | **1** |
| **5. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация.** | **1** |
| **6.Правила их применения, условия и сроки хранения** | **1** |
| ***Практические занятия*** |  |
| **7. Практическое занятие № 4. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств.** | 1 |
| **8. Практическое занятие №5. Схема приготовления дезинфицирующих растворов**. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 1 |
| **Тема 3.3 Санитарно- гигиенические**  **требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| **9. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов.** | 1 |
| **10. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья** | 1 |
| **11. Санитарные требования способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов** | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1. **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.**    1. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 1 |  |
| ***Практические занятия*** |  |
| **13. Практическое занятие №6. Санитарные требования к кулинарной обработке**  **пищевых продуктов** | 1 |
| **14. Практическое занятие №7. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).**. | 1 |
|  | **15. Практическое занятие №8. Заполнение таблицы «Требования к качеству**  **готовых блюд» бракеражного журнала** | 1 |
| **Тема 3.4 Санитарно- гигиенические**  **требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| 1. **Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции**.    1. Сопроводительная документация | 1 |
| **17. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству**  **и содержанию.** | 1 |
| 1. **Гигиенические требования к таре.**    1. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 1 |
| ***Практические занятия*** |  |
| **19. Практическое занятие №9. Заполнение сопроводительной документации к**  **транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.** | 1 |
| **20. Дифференцированный зачет** | | **1** |  |
| **Всего:** | | **71** |  |

### УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотреныследующие специальные помещения:

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (плакатами, презентациями, фильмами, мультимедийными пособиями).

#### Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, 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.

#### 3.3. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с.

— ISBN 978-5-8114-6375-6.

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114- 6377-0.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114- 6377-0.
3. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114- 6376-3.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.
7. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
8. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология :

учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

1. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-еизд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.
2. [Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом](https://www.iprbookshop.ru/106842) [производстве : учебное пособие для СПО /](https://www.iprbookshop.ru/106842) [Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов :](https://www.iprbookshop.ru/106842) [Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный //](https://www.iprbookshop.ru/106842) [Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].](https://www.iprbookshop.ru/106842)

* [URL:](https://www.iprbookshop.ru/106842) <https://www.iprbookshop.ru/106842>

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с.

* ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114- 6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114- 6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114- 6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

* URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. —

448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.4. Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст :электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

### УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знания:**  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 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 | 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 | **Текущий контроль при провдении:**  письменного/устног оопроса;  тестирования; оценки  результатов  внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,  теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме  дифференцированного зачета в виде:  -тестирования. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| населения;  назначение диетического  (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления  рационов питания |  |  |
| **Умения:**  соблюдать санитарно- эпидемиологические  требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение  требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие  требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,  последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям  инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/   лабораорным занятиям;   * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)   работы   * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лаборат орных занятий   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения   практических заданий на дифференцированном зачете |

**Приложение 2.2**

**к ПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

# 2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[1. Общая характеристика 36](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 36](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 36](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 44](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 44](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 45](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 49](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 49](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 49](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 49](#_Toc156825299)

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (квалифицированный рабочий, служащий) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является единой для всех форм обучения.

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров призвана дать представление о состоянии и перспективах развития потребительского рынка, общности и различиях продовольственного сырья и товаров, о классификации, ассортименте, показателях качества, условиях хранения пищевых продуктов, их кулинарном назначении.

В рабочей программе отражены все вопросы содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров в соответствии с ФГОС СПО.

При подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Товароведение тесно связано с учебными дисциплинами: физика, основы которой используют в изучении физических свойств и условий хранения продуктов; химией и микробиологией, способствующими пониманию процессов формирования свойств продуктов; биологией, помогающей вскрыть природу и пищевую ценность продуктов; физиологией питания, которая определяет нормы потребления, усвояемость пищевых веществ и продуктов.

В результате освоения курса студент должен: - знать классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства; требования к качеству; - уметь работать со стандартами, пользоваться средствами измерений; осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; определять качество сырья.

Изучение учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Содержание практических занятий направлено на приобретение студентами умений идентифицировать по наиболее существенным признакам вида и градации качества пищевых продуктов. В содержании учебной дисциплины подробно рассмотрены вопросы каждой темы. Прописаны требования к знаниям и умениям. Темы логично выстроены в систему, взаимосвязаны. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой эталонов профессиональной деятельности. Программа содержит тематику практических занятий.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

В приложении рекомендуемая литература, указаны источники информации, систематизированные по разделам: печатная и дополнительная литература, электронные издания.

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

# Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

* 1. **Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК,**  **ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ОК 01-07,  09, 10 | * проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; * оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); * оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; * осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. | * ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; * методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные   способы обеспечения  правильной сохранности запасов и расхода продуктов;   * виды складских помещений и требования к ним; * правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от   поставщиков. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объём учебной дисциплины** | **71** |
| **в том числе в форме практической подготовки** | 30 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 41 |
| практические занятия | 30 |
| самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме**  дифференцированного зачета |  |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем в часах** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент**  **программы** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1.1. Введение в товароведение** | **Содержание учебного материала:** | | **1** |  |
| 1 | Понятие о предмете. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. | 1 |  |
| **Тема 1.2. Химический** | **Содержание учебного материала:** | | **3** | ОК 01-07, 09, 10 |
| **состав пищевых продуктов** | ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; |
| 2 | Пищевые вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Энергетическая ценность пищевых продуктов. | 1 |
| 3-4 | **Практическое занятие № 1.** Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. | 2 |
|  | ПК 5.1-5.5 |
| **Тема1.3.**  **Классификация**  **продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала:** | | **5** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 5-6 | 1. Классификация продовольственных товаров. | 2 |
| 7-8 | 1. Качество и безопасность продовольственных товаров. 2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | 2 |
|  | 9 | 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. | 1 |  |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала:** | | **6** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 10-11 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения овощей, грибов  и продуктов их переработки. | 2 |
| 12-13 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки, в том числе региональных.  Кулинарное назначение плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих плодов и продуктов их переработки. | 2 |
|  | 14-15 | **Практическое занятие № 2.** Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. | 2 |  |
| **Тема 1.5.** | **Содержание учебного материала:** | | **8** | ОК 01-07, 09, 10 |
| **Товароведная характеристика зерновых товаров** | ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 16-17 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение круп, муки. Условия и сроки хранения круп, муки. | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
|  | 18-19 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение макаронных изделий, хлеба и  хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 20-21 | **Практическое занятие № 3.** Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту. | 2 |
| 22-23 | **Практическое занятие № 4.** Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. | 2 |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала:** | | **10** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 24-25 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока. Кулинарное назначение молока. Условия и сроки хранения молока. | 2 |
| 26-27 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к  качеству молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных продуктов. Условия и сроки хранения. | 2 |
|  | 28-29 | 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сыров. Кулинарное назначение сыров. Условия и сроки хранения сыров. | 2 |  |
|  | 30-31 | **Лабораторная работа № 5.** Оценка качества молока, сливок по стандарту. | 2 |  |
|  | 32-33 | **Лабораторная работа № 6.** Оценка качества сыров по стандарту. | 2 |  |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика рыбы,**  **рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала:** | | **8** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 34-35 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. | 2 |
| 36-37 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбных продуктов. | 2 |
|  | 38-39 | **Практическое занятие № 7.** Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. | 2 |  |
|  | 40-41 | **Практическое занятие № 8.** Оценка качества рыбных консервов по  органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 2 |  |
| **Тема 8.1.** | **Содержание учебного материала:** | | **10** | ОК 01-07, 09, 10 |
| **Товароведная характеристика мяса** | ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 |
| 42-43 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса. Условия сроки хранения мяса. | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **и мясных продуктов** | 44-45 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к  качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия сроки хранения мясных продуктов. | 2 | ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 46-47 | **Практическое занятие № 9.** Органолептическая оценка качества мяса. | 2 |
| 48-49 | **Практическое занятие № 10.** Органолептическая оценка качества мясных продуктов. | 2 |
|  | 50-51 | **Практическое занятие № 11.** Органолептическая оценка качества мясных  консервов. | 2 |
| 52-53 | ***Контрольная работа*** | ***2*** |  |
| **Тема 9.1.**  **Товароведная характеристика,**  **яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала:** | | **10** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 54-55 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения  яичных продуктов. | 2 |
| 56-57 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к  качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров. | 2 |
| 58-59 | **Практическое занятие № 12.** Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. | 2 |
| 60-61 | **Практическое занятие № 13.** Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. | 2 |
| 62-63 | **Практическое занятие № 14.** Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту. | 2 |
| **Тема 10.1.**  **Товароведная характеристика кондитерских и**  **вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала:** | | **6** | ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;  ПК 5.1-5.5 |
| 64-65 | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | 2 |
| 66-67 | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. | 2 |
| 68-69 | **Практическое занятие № 15.** Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. | 2 |
|  | 70-71 | **Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета*** | **2** |  |
| **Всего:** | | | **71** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

# Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный:

* учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по количеству обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
* техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
* наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

# Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский техникум сферы услуг» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда, 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.

# Основные печатные издания:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. - Москва: Академия, 2019. - 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров:

учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Димитриев. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 236 с.

- ISBN 978-5-8114-5780-9.

1. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. - Санкт- Петербург -: Лань, 2020. - 140 с. - ISBN 978-5-8114-5956-8.
2. Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность:

учебник для спо / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020.

- 304 с. - ISBN 978-5-8114-5872-1.

1. Рензяева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т.В. Рензяева. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 360 с. ISBN 978-5-8114- 6440-1.
2. Леонов О.А. Статистические методы и инструменты контроля качества:

учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г.Н. Темасова. - Санкт- Петербург: Лань, 2021. - 144 с. - ISBN 978-5-8114-6904-8.

1. Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие для спо / П.П. Царенко, Л. -Т. Васильева. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 280 с. - ISBN 978-5-8114-6609-2.

# Основные электронные издания

1. [Минько Э.В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие для](https://profspo.ru/books/70617) [СПО](https://profspo.ru/books/70617) [/](https://profspo.ru/books/70617) [Э. В. Минько, А.Э. Минько.](https://profspo.ru/books/70617) [-](https://profspo.ru/books/70617) [Саратов: Профобразование, 2017.](https://profspo.ru/books/70617) [-](https://profspo.ru/books/70617) [156 c.](https://profspo.ru/books/70617) [-](https://profspo.ru/books/70617) [ISBN 9785-4488-0148-8.](https://profspo.ru/books/70617) [-](https://profspo.ru/books/70617) [Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой](https://profspo.ru/books/70617) [образовательной](https://profspo.ru/books/70617) - среды СПО PROFобразование -:[сайт]. [-](https://profspo.ru/books/70617) [URL:](https://profspo.ru/books/70617) [https://profspo.ru/books/70617.](https://profspo.ru/books/70617)
2. Васюкова А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров:

учебник / А. Т. Васюкова А.Д. Димитриев. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 236 с.

* ISBN 978-5-8114-5780-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). 252 - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Родионов Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов В.И. Остроухова, Л. П. Табакова. - Санкт- Петербург: Лань, 2020. - 140 с. - ISBN 978-5-8114-5956-8. - Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения:

14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность:

учебник для спо / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020.

- 304 с. - ISBN 978-5-8114-5872-1. - Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения:

14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Рензяева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т.В. Рензяева. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с. - ISBN 978-5-8114- 6440-1. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Леонов О.А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов Н.Ж. Шкаруба Г.Н. Темасова. – Санкт- Петербург: Лань, 2021. - 144 с. - ISBN 978-5-8114-6904-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Царенко П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие для спо / П.П. Царенко Л.Т. Васильева. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 280 с. - ISBN 978-5-8114-6609-2. -

Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

# Дополнительные источники

1. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова Н.М. Варварина. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 241 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5534-15135-0. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).
2. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 330 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5534-15144-2. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL:

https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные**  **умения, усвоенные знания)** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Умения:**   * проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; * оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); * оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; * осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | Правильность,  полнота выполнения  заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий,  методов, техник, последовательностей  действий и т.д.  Точность оценки, соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность  действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим занятиям; * оценка заданий для внеаудиторной   (самостоятельной работы);   * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; * контрольная работа.   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на   дифференцированном зачете |
| **Знания:**   * ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; * методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; * современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; * виды складских помещений и требования к ним; * правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и * от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность  темы, адекватность результатов  поставленным целям.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения  профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  - контрольная работа.  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета: тестирование. |

**Приложение 2.3**

**к ПОП-П по профессии   
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «0П.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

# 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[1. Общая характеристика 49](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 49](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 49](#_Toc156825290)

[1.3. Обоснование вариативной части 56](#_Toc156825290)

х[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 57](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 57](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 58](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 62](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 6](#_Toc156825297)2

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 6](#_Toc156825298)2

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 63](#_Toc156825299)

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для реализации требований государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места призвана дать представление о том, как организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовить полуфабрикаты, готовою продукцию, ее отпуск всоответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильноориентироваться в экстреннойситуации.

В рабочей программе отражены все вопросы содержания учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.), учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин

При подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Техническое оснащение и организация рабочего места связано с другими учебными дисциплинами: ОБЖ, в основу которого входить изучение техники безопасности при работе с приборами; калькуляцией и учетом для изучения расчетов используемого сырья.

Изучение учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Содержание практических занятий направлено на приобретение студентами умений идентифицировать по наиболее существенным признакам. В содержании учебной дисциплины подробно рассмотрены вопросы каждой темы. Прописаны требования к знаниям и умениям. Темы логично выстроены в систему, взаимосвязаны. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой эталонов профессиональной деятельности. Программа содержит тематику практических занятий.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

В приложении рекомендуемая литература, указаны источники информации, систематизированные по разделам: печатная и дополнительная литература, электронные издания.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.) Примерная основная образовательная программа (Уровень профессионального образования. Среднее профессиональное образование). Образовательная программа. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер (шифр наименование в соответствии с ФГОС СПО). Квалификации(ия) выпускника: Повар, кондитер.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организации рабочего места является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 01-  07,09,10 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания. |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **68** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 28 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 40 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 28 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена** | |
| **Консультации** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетен**  **ций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **(І курс)** | | | |
| **Раздел І. Организация кулинарного и кондитерского производства в организации питания** | | **19** |  |
| **Тема 1.1.** | **Содержание учебного материала:** | **3** | ОК 01-  07,09,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| **Классификация и** | **1. Классификация, основные типы и классы организаций питания.** | 1 |
| **характеристика** |
| **2. Характеристика основных типов организаций питания.** | 1 |
| **основных типов**  **организаций** | 3. **Специализация организаций питания.** | 1 |
| **питания** |  |  |
| **Тема 1.2.** | **Содержание учебного материала:** | **15** |
| **Принципы** | 4. **Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных,** | 1 |
| **организации** | **доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.** |  |
| **кулинарного и** | 5. **Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных,** | 1 |
| **кондитерского** | **доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.** |  |
| **производства.** | 6. **Характеристика структуры производства организации питания**. | 1 |
|  | 6.1Общие требования к организации рабочих мест повара. |  |
|  | 7. **Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации** | 1 |
|  | **питания**. |  |
|  | 7.1Нормируемые и ненормируемые потери. |  |
|  | 7.2Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. |  |
|  | 8. **Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и** | 1 |
|  | **приготовления полуфабрикатов**. |  |
|  | 9. **Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной** | 1 |
|  | **продукции.** |  |
|  | 9.1Характеристика организации рабочих мест повара. |  |
|  | 9.2 Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1. **Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции**.    1. Характеристика организации рабочих мест повара.    2. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. | 1 |  |
|  | 1. **Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции**.    1. Характеристика организации рабочих мест повара. | 1 |
| 1. **Организация реализации готовой кулинарной продукции**.    1. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.    2. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. | 1 |
|  |
| **Практические занятия:** | **6** |
| **13Практическое занятие № 1.** *Организация рабочих мест повара по обработке сырья:*  *овощей.* | *1* |
| **14. Практическое занятие № 2.** *Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы.* | *1* |
| **15. Практическое занятие № 3.** *Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса.* | *1* |
| **16. Практическое занятие № 4.** *Организация рабочих мест повара по обработке сырья: птицы.* | *1* |
| **17. Практическое занятие № 5.** *Организация рабочих мест повара по приготовлению*  *горячей кулинарной продукции.* | *1* |
| **18. Практическое занятие № 6.** *Организация рабочих мест повара по приготовлению*  *холодной кулинарной продукции.* | *1* |
|  | 19.**Контрольная работа № 1** | **1** |
| **Раздел ІІ. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и**  **кондитерского производства** | | **35** |  |
| **Тема 2.1.** | **Содержание учебного материала:** | **15** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Механическое оборудование** | **20. Классификация механического оборудования.** | 1 | ОК 01-  07,09,10  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. **Основные части и детали машин.**    1. Автоматика безопасности. | 1 |
| 1. **Универсальные приводы.**    1. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.    2. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.**    1. Классификация и характеристика.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Оборудование для обработки мяса.**    1. Классификация и характеристика.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Оборудование для обработки мяса.**    1. Классификация и характеристика.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации**.** | 1 |
| 1. **Оборудование для обработки рыбы.**    1. Классификация и характеристика.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.**    1. Назначение и устройство.    2. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.**    1. Назначение, правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| **Практические занятия:** | **6** |
| **29. Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.** | *1* |
| **30. Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки картофеля.** | *1* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **31. Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования**  **для обработки мяса.** | *1* |
| **32. Практическое занятие №10.Изучение правил безопасной эксплуатации**  **оборудования для обработки рыбы.** | *1* |
| **33. Практическое занятие № 11.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба.** | *1* |
| **34. Практическое занятие № 12.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических товаров.** | *1* |
|  | 35. **Контрольная работа № 2.** | **1** |
| **Тема 2.2. Тепловое оборудование.** | **Содержание учебного материала:** | **18** |
| **36. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению,**  **источнику тепла и способам его передачи.** | 1 |
| **2 курс** |  |
| **1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению,**  **источнику тепла и способам его передачи.** | 1 |
| 1. **Характеристика основных способов нагрева.**    1. Автоматика безопасности.    2. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Варочное оборудование.**    1. Классификация.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
|  |
| 1. **Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.**    1. Назначение и устройство.    2. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Жарочное оборудование.**    1. Характеристика основных способов жарки и выпечки.    2. Классификация и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| **6. Варочно-жарочное оборудование.** | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * 1. Назначение и устройство.   2. Правила безопасной эксплуатации. |  |
| 1. **Универсальное оборудование.**    1. Назначение и устройство.    2. Правила безопасной эксплуатации**.** | 1 |
| 1. **Водогрейное оборудование.**    1. Назначение и устройство.    2. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 1. **Оборудование для раздачи пищи.**    1. Классификация.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| **Практические занятия:** | **8** |
| **10. Практическое занятие № 1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования и мелких варочных аппаратов.** | *1* |
| **11. Практическое занятие № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования и мелких варочных аппаратов.** | *1* |
| **12.Практическое занятие № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования** | *1* |
| **13.Практическое занятие № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования** | *1* |
| **14. Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации варочно- жарочного оборудования.** | *1* |
|  |
| **15. Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации варочно-**  **жарочного оборудования.** | *1* |
| **16. Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.** | *1* |
| **17. Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного** | *1* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **оборудования.** |  |  |
|  | **18**. **Контрольная работа № 3.** | **1** |
| **Раздел І. Организация кулинарного и кондитерского производства в организации питания** | | **4** |  |
| **Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.** | **Содержание учебного материала:** | **4** |  |
| **19. Организация работы кондитерского цеха.** | 1 | ОК 01-  07,09,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 20**.Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.** | 1 |
| **Практические занятия:** | **2** |
| **21. Практическое занятие № 9.** *Организация рабочих мест по приготовлению кондитерских*  *изделий.* | *1* |
|  | **22. Практическое занятие № 10.***Организация рабочих мест по приготовлению*  *кондитерских изделий* | *1* |
| **Раздел ІІ. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | | **10** |  |
| **Тема 2.1. Механическое оборудование** | **Содержание учебного материала:** | **4** |  |
| 1. **Оборудование для приготовления теста и кремов.**    1. Классификация и характеристика.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации. | 1 | ОК 01-  07,09,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. **Оборудование для приготовления теста и кремов.**    1. Классификация и характеристика.    2. Назначение и устройство.    3. Правила безопасной эксплуатации**.** | 1 |
| **Практические занятия:** | **2** |
|  | **25. Практическое занятие №11.Изучение правил безопасной эксплуатации**  **оборудования для приготовления теста и кремов.** | *1* |
| **26. Практическое занятие № 12.Изучение правил безопасной эксплуатации**  **оборудования для приготовления теста и кремов.** | *1* |
| **Тема 2.2. Тепловое оборудование** | **Содержание учебного материала:** | **2** |
| **Практические занятия:** | **1** |
| **27. Практическое занятие № 13. Изучение правил безопасной эксплуатации пекарского** | *1* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **оборудования.** |  |  |
|  | **28. Практическое занятие № 14. Изучение правил безопасной эксплуатации пекарского оборудования.** |  |
| **Тема 2.3. Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала:** | **4** |
| 29. **Классификация и характеристика холодильного оборудования** | 1 |
| 1. **Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).**    1. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| **31. Практическое занятие №15.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного**  **оборудования.** | 1 |
|  | **32. Практическое занятие № 16.Изучение правил безопасной эксплуатации**  **холодильного оборудования.** | 1 |
| **Всего:** | | **68** |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | **6** |  |
| **Консультации** | | **6** |  |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. **Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Основная литература**

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 120-IHC от 08.04.2016 года: действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : [https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatye/zakony/zakon-](https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatye/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/) [donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/](https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatye/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/).
2. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 53-IHC от 05.06.2015 года: действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа: https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o- zashhite-prav-potrebitelej/.
3. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики

№ 40-IНС 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/.

1. Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики

№ 215-IHC от 02.02.2018 года: действующая редакция по состоянию на 22.08.2019. – Режим доступа: https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya- deyatelnost/prinyatye/zakony/zakon- donetskoj-narodnoj-respubliki-ob-osnovah- gosudarstvennogo-regulirovaniya- torgovoj-deyatelnosti-sfery-obshhestvennogo- pitaniya-i-bytovogo-obsluzhivaniya- naseleniya/.

1. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63: в ред. приказов Министерства промышленности и торговли ДНР от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89. – Режим доступа: https://gisnpa-dnr.ru/npa/0028-63- 20180507/.
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 10 с.
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 31 от 08 ноября 2001 г. [в редакции СП 2.3.6. 28671

«Изменения и дополнения» № 4»] – Режим доступа: [http://docs.cntd.ru/document/901802127.](http://docs.cntd.ru/document/901802127)

1. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: справочник / В. Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Электронный ресурс]: учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – Москва : Академия, 2017. – 240 с. – Режим доступа : [https://obuchalka.org/20190630110842/tehnicheskoe-osnaschenie-i-organizaciya-](https://obuchalka.org/20190630110842/tehnicheskoe-osnaschenie-i-organizaciya-rabochego-mesta-lutoshkina-g-g-anohina-j-s-2017.html) [rabochego-mesta-lutoshkina-g-g-anohina-j-s-2017.html](https://obuchalka.org/20190630110842/tehnicheskoe-osnaschenie-i-organizaciya-rabochego-mesta-lutoshkina-g-g-anohina-j-s-2017.html).
   * 1. **Дополнительная литература**

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Г. С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2018. – 321 с.

* + 1. **Интернет-ресурсы**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.horeca-magazine.ru/.](http://www.horeca-magazine.ru/)
2. Каталог пищевого оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>.
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru/).

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**   * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * правила выбора   технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;   * правила электробезопасности, пожарной безопасности; * правила охраны труда в организациях питания. | 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. | **Текущий контроль при проведении:**   * письменного/ устного опроса; * тестирования; * оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.).   **Промежуточная аттестация**  в форме  дифференцированного экзамена в виде:   * письменных ответов, |
| **Умения:**   * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно   ориентироваться в экстренной ситуации. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие  требованиям; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,  последовательностей действий и т.д.; точность оценки соответствие  требованиям инструкций, регламентов,  рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/   лабораторным занятиям;   * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе   практических/лабораторных занятий.  **Промежуточная аттестация**:  экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене. |

**Приложение 2.4**

**к ПОП-П по профессии   
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика 69**](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 69](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 69](#_Toc156825290)

*х*[**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 70**](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 70](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 71](#_Toc156825293)

[**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 74**](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 74](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 74](#_Toc156825298)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 74**](#_Toc156825299)

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАМЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦПЛИНЫ «ОП 04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование у обучающихся системы знаний об экономических и правовых основах профессиональной деятельности; основ экономического мышления, грамотного и ответственного экономического и правового поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК.01 | - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - определять необходимые ресурсы. | -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |  |
| ОК.02 | -выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую и правовую информацию в различных источниках для решения практических задач  различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать информацию для решения практических задач | - алгоритм поиска актуальной экономической и правовой информации в различных источниках, включая Интернет; |  |
| ОК.03 | - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | -содержание актуальной нормативно-правовой документации  возможные траектории профессионального развития и самообразования. |  |
| ОК.04 | -совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономико-правовой направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров. | - базовые экономические знания и ценностные ориентиры. |  |
| ОК.05 | - оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства. | - требования профессиональной этики и этики трудовых отношений. |  |
| ОК.06 | - применять способы познавательной, практической деятельности к различным экономико-правовым практикам. | - способы познавательной, практической деятельности к различным социально-экономическим практикам |  |
| ОК.09 | - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; | - современные средства и устройства информатизации; |  |
| ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1  ПК 5.1  ПК 6.1 | Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) | Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питаниях  Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания | Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. практ. подготовка** |
| Учебные занятия | 35 | 8 |
| Курсовая работа (проект) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | **-** | **-** |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | 1 |  |
| Всего | **36** | **8** |

**2.2. Содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, практических занятий** | **Объем, ак. ч. /  в т. ч.  в форме практической подготовки,  ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** | | | **20** |  |
| **Тема 1.1**  **Принципы рыночной экономики** | | **Содержание:** | **6** |  |
| Понятие экономики и права.Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития ДНР. | 1 | ОК 02-03  ОК11 |
| Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. | 1 | ОК 02-03  ОК11 |
| Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов**.** | 1 | ОК 02-03  ОК11 |
| Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). | 1 | ОК 02-03  ОК11 |
| Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. | 1 | ОК 02-03  ОК11 |
| Конкуренция: ее типы и виды. Монополия, антимонопольное законодательство. | 1 | ОК 02-03  ОК11 |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования** | | **Содержание** | **14** |  |
| Сущность предпринимательства, его виды: производственное, коммерческое, финансовое, страховое, посредническое. Его характеристика. | 1 | ОК 02-03, ОК 09  ОК11 |
| Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. | 1 | ОК 02-03, ОК11  ПК 1.1 – 6.1 |
| Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. | 1 | ОК 01-03,  ОК11 |
| Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | 1 | ОК 01-03,  ОК11  ПК 6.1 |
| Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике ДНР. | 1 | ОК 01-03,  ОК11  ПК1.1 – ПК 6.1 |
| Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности предприятий индустрии питания. | 1 | ОК 02-03,  ОК11  ПК 1.1 – ПК 6.1 |
| Капиталовложения (инвестиции): их сущность и цели. Основные источники финансирования фирмы. Виды ценных бумаг, их особенности. | 1 | ОК 01-03,  ОК11 |
| Ресурсы предприятий. Уставный капитал и источники его формирования. Основной и оборотный капитал. Пути ресурсосбережения в организации. | 1 | ОК 02-03,  ОК11  ПК 1.1 – ПК 6 |
| Производственная программа предприятия индустрии питания. Экономическое обоснование выпуска продукции. Товарооборот: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот. | 1 | ОК 02-03,  ОК10 – ОК11  ПК 1.1 – ПК 6.1 |
|  | | Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности, достоинства и недостатки.Правовое регулирование хозяйственных отношений. | 1 | ОК 02-03,  ОК11  ПК 5.1 |
| Управление предприятием: цели, задачи, методы. Планирование хозяйственной деятельности. Принципы организации производства. Классификация производственных процессов. | 1 | ОК 01-03,  ОК11  ПК 5.1 |
| Издержки производства и обращения: состав, структура. Контроль над издержками в ходе коммерческой деятельности. Себестоимость продукции общественного питания. Ценообразование. Ценовая политика. | 1 | ОК 02-03,  ОК11  ПК 5.1 |
| **В том числе практические занятия** | **2** |  |
| Практическое занятие №1  Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций. | 1 | ОК 02-03,  ОК 09, 11 |
| Практическое занятие №2  Решение ситуационных задач. Особенности правового регулирования деятельности предприятий индустрии питания. | 1 | ОК 02-03,  ОК 09, 11 |
| **Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда** | | | **16** |  |
| **Тема 2.1**  **Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения** | **Содержание** | | **8** |  |
| Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. | | 1 | ОК 02-03, ОК05, ОК10  ОК11  ПК 5.1 |
| Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | | 1 | ОК 02-03, 11 |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. | | 1 | ОК 02-03,  ОК10-ОК11  ПК 5.1 |
| Защита трудовых прав работников. | | 1 | ОК 02-03, 10  ПК 5.1 |
| **В том числе практические занятия** | | **4** |  |
| Практическое занятие №3  Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Составление резюме. | | 2 | ОК 02-04,  ОК 09, ОК10, ОК11  ПК 5.1 |
| Практическое занятие №4  Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. | | 2 | ОК 02-03,  ОК 09, 11 |
| **Тема 2.2.**  **Механизм формирования и формы оплаты труда** | **Содержание** | | **7** |  |
| Государственная политика в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. | | 1 | ОК 02-03, ОК06,  ОК11 |
| Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | | 1 | ОК 02-03,  ОК11 |
| Производительность труда. Методы оценки производительности труда. Мотивация труда: виды и способы. Техническое нормирование труда. | | 1 | ОК 02-03,  ОК11 |
| Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. | | 1 | ОК 02-03,  ОК11 |
| **В том числе практические занятия** | | **2** |  |
| Практическое занятие №5  Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | | 2 | ОК 02-03,  ОК 09, 11 |
| Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся. | | 1 | ОК 02-03,х |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | **1** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Экономические дисциплин» оснащен в соответствии с приложением 4 ПОП – П.

**3.2 Учебно-методическое обеспечение**

**3.2.1. Основные печатные, электронные издания**

1. Трудовой кодекс РФ

2. Налоговый кодекс РФ

3. Кодекс РФ об административных правонарушениях

4. Закон РФ от 09.01.1996 №2-ФЗ (О защите прав потребителей).

5. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании – М.: Академия, 2021

6. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности – М.: Академия, 2021

7. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности – М.: Академия, 2023.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Соколова С.В. Экономика организаций – М.: Академия, 2020

2. Шкатула В.И. Основы права - М.: Академия, 2022

3. Котерова Н.П. Экономика организаций – М.: Академия, 2021

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - определять необходимые ресурсы;  -выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую и правовую информацию в различных источниках для решения практических задач в реальной жизни, учебной и профессиональной деятельности;  - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  -совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономико-правовой направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;  - оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства;  - применять способы познавательной, практической деятельности к различным экономико-правовым практикам;  - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - уметь ориентироваться в текущих экономических и правовых событиях в России и в мире;  - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; −презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  −оформлять бизнес-план;  −рассчитывать размеры выплат по кредитам;  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)  Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделиях | 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 | - тестирование;  - решение задач;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - устный опрос  -фронтальный письменный опрос  -эссе  - доклад  - реферат  - оценка составленных презентаций  по темам раздела  -оценка самостоятельно  выполненных заданий; |
| --актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - владение навыками поиска актуальной экономической и правовой информации в различных источниках, включая Интернет;  -умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;  -содержание актуальной нормативно-правовой документации  возможные траектории профессионального развития и самообразования;  - базовые экономические знания и ценностные ориентиры;  - требования профессиональной этики и этики трудовых отношений;  - применять способы познавательной, практической деятельности к различным социально-экономическим практикам;  современные средства и устройства информатизации;  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;  −основы предпринимательской деятельности;  −основы финансовой грамотности;  −правила разработки бизнес-планов;  −порядок выстраивания презентации;  −виды кредитных банковских продуктов;  - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;  -принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | тестирование;  - решение задач;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - устный опрос  -фронтальный письменный опрос  -эссе  - доклад  - реферат  - оценка составленных презентаций  по темам раздела  -оценка самостоятельно  выполненных заданий; |

**Приложение 2.5**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

# 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[1. Общая характеристика 81](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 81](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 81](#_Toc156825290)

[1.3. Обоснование вариативной части 81](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 82](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 82](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 83](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 86](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 86](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 86](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 86](#_Toc156825299)

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета предназначена для реализации требований государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы калькуляции и учета призвана дать представление о ведении учета, оформлении документов первичной отчетности, определении процентной доли потерь, составлении план- меню, работе со сборником рецептур, расчете цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, пользовании контрольно-кассовыми машинами, составлении калькуляционных карт.

В рабочей программе отражены все вопросы содержания учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.)

При подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Калькуляция и учет тесно связано с другими учебными дисциплинами: экономические и правовые основы производственной деятельности, математика, информатика, основы которых используют в изучении расчета сырья, правилами оформления документов.

Изучение учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Содержание практических занятий направлено на приобретение студентами умений идентифицировать по наиболее существенным признакам. В содержании учебной дисциплины подробно рассмотрены вопросы каждой темы. Прописаны требования к знаниям и умениям. Темы логично выстроены в систему, взаимосвязаны. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой эталонов профессиональной деятельности. Программа содержит тематику практических занятий.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

В приложении рекомендуемая литература, указаны источники информации, систематизированные по разделам: печатная и дополнительная литература, электронные издания.

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.).

Образовательная программа. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер (шифр наименование в соответствии с ГОС СПО). Квалификации(ия) выпускника: Повар, кондитер.

# 1ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

## Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета является частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4, | вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  составлять товарный отчет за день;  определять процентную долю потерь на  производстве при различных видах обработки сырья;  составлять план- меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных  изделий,  технологическими и технико-технологическими картами;  рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  участвовать в проведении инвентаризации в кладовойи на производстве;  пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствамиавтоматизации при расчетах с потребителями;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять | виды учета, требования, предъявляемые |
| ПК 2.2-2.8, | к учету; |
| ПК 3.2-3.6, | задачи бухгалтерского учета; |
| ПК 4.2-4.5, | предмет и метод бухгалтерского учета; |
| ПК 5.2-5.5 | элементы бухгалтерского учета; |
| ОК 01- | принципы и формы организации |
| 07,09,10,11 | бухгалтерского учета; |
|  | особенности организации |
|  | бухгалтерского учета в общественном |
|  | питании; |
|  | основные направления |
|  | совершенствования, учета и контроля |
|  | отчетности на современном этапе; |
|  | формы документов, применяемых в |
|  | организациях питания, их классификацию; |
|  | требования, предъявляемые к |
|  | содержанию и оформлению документов; |
|  | права, обязанности и ответственность |
|  | главного бухгалтера; |
|  | понятие цены, ее элементы, виды цен, |
|  | понятие калькуляции и порядок определения |
|  | розничных цен на продукцию собственного |
|  | производства; |
|  | понятие товарооборота предприятий |
|  | питания, его виды и методы расчета. |
|  | сущность плана-меню, его назначение, |
|  | виды, порядок составления; |
|  | правила документального оформления |
|  | движения материальных ценностей; |
|  | источники поступления продуктов и |
|  | тары; |
|  | правила оприходования товаров и тары |
|  | материально-ответственными лицами, |
|  | реализованных и отпущенных товаров; |
|  | методику осуществления контроля за |
|  | товарными запасами; |
|  | понятие и виды товарных потерь, |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | безналичные платежи; составлять отчеты  платежам. |  | методику их списания; | | |  |  |
| по | методику проведения инвентаризации и | | | | |
|  | выявления ее результатов; | | |  |  |
|  |  | понятие материальной ответственности, | | | |  |
|  |  | ее документальное оформление, отчетность | | | | |
|  |  | материально-ответственных лиц;  порядок оформления и учета доверенностей;  ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; | | | | |
|  |  | правила торговли; | |  |  |  |
|  |  | виды оплаты по платежам;  виды и правила осуществления кассовых операций; | | | | |
|  |  | правила | и | порядок | расчетов | с |
|  |  | потребителями при оплате наличными | | | | |
|  |  | деньгами и при безналичной форме оплаты; | | | | |
|  |  | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с | | | | |
|  |  | потребителями. | |  |  |  |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* + - 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | | | | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная преподавателем** | **нагрузка** | **во** | **взаимодействии** | **с** | **68** |
| Самостоятельная работа | | | | | **-** |
| **Объем образовательной программы** | | | | | **68** |
| в том числе: | | | | | |
| теоретическое обучение | | | | | 48 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | | | | | - |
| практические занятия | | | | | 20 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | | | | | - |
| контрольная работа | | | | | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме**  дифференцированного зачета | | | | | **2** |

* + - 1. **. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности**  **обучающихся** | **Объём**  **ча сов** | **Уровень**  **освоен ия** |
| **I - курс** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  Общая характеристика  бухгалтерского учета. | **Содержание учебного материала** | **9** |  |
| 1. **Виды учета в организации питания**.    1. Требования, предъявляемые к учету. | 1 | 1 |
| 2 Задачи бухгалтерского учета. |  |  |
| 3 Предмет и метод бухгалтерского учета. |  |  |
| 4 элементы бухгалтерского учета. |  |  |
| **5. Особенности, принципы и формы организации учета в общественном питании**. | 1 | 1 |
| **6. Особенности, принципы и формы организации учета в общественном питании**. |  |  |
| **3. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности** | 1 | 2 |
| 1. **Понятие документооборота**.    1. Формы документов, применяемых в организациях питания. | 1 | 1 |
| 4.2 Классификация документов. |  |  |
| **5. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов на ПОП.** | 1 | 1 |
| **6. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов на ПОП.** |  |  |
| 1. **Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.    1. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса. | 1 | 1 |
| 1. **Использование калькуляторов**.    1. История вычислительной техники. | 1 | 2 |
| **8. Практическое занятие № 1**. Решение задач, вычисление процентов. | 1 | 3 |
| **Тема 2.**  Ценообразование в общественном | **Содержание учебного материала** | **20** |  |
| 1. **Понятие цены, ее элементы**.    1. Виды цен. | 1 | 1 |
| питании. | 10.2 Ценовая политика организаций питания |  |  |
| 1. **Понятие калькуляции**.    1. Порядок определения розничных цен на продукцию, полуфабрикаты   собственного производства. | 1 | 1 |
| **12. Порядок определения розничных цен на продукцию полуфабрикаты собственного производства.** | 1 | 2 |
| 1. **Товарооборот предприятий питания**.    1. Виды и методы расчета.    2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. | 1 | 2 |
| 1. **Товарооборот предприятий питания**.    1. Виды и методы расчета.    2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления |  |  |
| **14. Практическое занятие № 3** Составление плана-меню. | 1 | 3 |
| **15. Практическое занятие № 4** Расчет планового товарооборота на день | 1 | 3 |
| 1. **Сборник рецептур блюд**    1. Сборник рецептур, как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд. | 1 | 1 |
| 1. **Сборник рецептур кулинарных изделий**.    1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. | 1 | 2 |
| 1. **Сборник рецептур кулинарных изделий**.    1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. | 1 | 2 |
| **18. Практическое занятие № 5.** Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции  собственного производства, | 1 | 3 |
| **20. Практическое занятие № 7.** Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции  собственного производства, | 1 | 3 |
|  | **22. Практическое занятие № 9.** Работа со Сборником рецептур: Оформление калькуляционных карточек. | 1 | 3 |
| **24. Практическое занятие № 11.** Работа со Сборником рецептур: Составление  калькуляционных карт разных блюд. | 1 | 3 |
| **26. Практическое занятие № 13.** Калькуляция розничных цен на блюда и  полуфабрикаты. | 1 | 3 |
| **27. Практическое занятие № 14.** Калькуляция розничных мучные кондитерские  изделия | 1 | 3 |
| **28. Практическое занятие № 15** Расчет нормы выхода отходов и потерь. | 1 | 3 |
| **Тема 3.**  Материальная ответственность. Инвентаризация. | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| **30.Материальная ответственность, ее документальное оформление.** | 1 | 1 |
| 1. **Типовой договор о полной и индивидуальной материальной ответственности.**    1. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных   ценностей | 1 | 1 |
| **32.Отчетность материально-ответственных лиц.** | 1 | 2 |
| **33. Понятие и задачи проведения инвентаризации**. | 1 | 1 |
| 33.1 Контроль за товарными запасами. |  |  |
| 33.2 Порядок ее проведения и документальное оформление. |  |  |
| **34. Практическое занятие № 17** Документальное оформление  инвентаризации на ПОП. | 1 | 3 |
|  | **35.Практическое занятие № 18** Документальное оформление  инвентаризации на ПОП. | 1 | 3 |
| **Тема 4.**  Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. | **Содержание учебного материала** | **11** |  |
| **36. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания** | 1 | 1 |
| 1. **Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания**.    1. Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. | 1 | 1 |
|  | 1. **Организация количественного учета продуктов в кладовой**. | 1 | 2 |
| * 1. Порядок ведения товарной книги. | 1 |  |
| **39. Товарные потери и порядок их списания.** | 1 | 1 |
| **39.1 Товарные потери и порядок их списания** | 1 |  |
| **40.Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой**. | 1 | 2 |
| **41. Практическое занятие № 19**. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации  питания. | 1 | 3 |
| **42. Практическое занятие № 20**. Составление товарного отчет за день. | 1 | 3 |
| **43.Практическое занятие № 21.** Оформление дневного заборного листа. | 1 | 3 |
| **44.Практическое занятие № 22** Оформление дневного заборного листа. | 1 | 3 |
| **45. Практическое занятие № 23.** Составление меню требования. | 1 | 3 |
|  | **46. Практическое занятие № 24** Составление меню требования | 1 | 3 |
| **Тема 5.**  Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| **47.Организация учета на производстве**. | 1 | 1 |
| 47.1Состав товарооборота общественного питания. |  |  |
| **48. Документальное оформление поступления сырья на производство**. | 1 | 1 |
| **49.Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.** | 1 | 1 |
| **50. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.** | 1 | 2 |
| **51.Отчет о движении продуктов и тары на производстве**. | 1 | 2 |
| **52.** Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. | 1 | 1 |
| **53. Практические занятия № 15.** Оформление документов первичной  отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции | 1 | 3 |
|  | **54. Практические занятия № 15.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, полуфабрикатов на производстве | 1 | 3 |
| **Тема 6.**  Учет денежных средств,  расчетных и кредитных операций. | **II - курс** |  |  |
| **Содержание учебного материала** | **7** |  |
| **1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.** | 1 | 1 |
| 1. **Правила и порядок расчетов**.    1. Оплата наличными деньгами | 1 | 1 |
|  | 2.2 Безналичная форма оплаты |  |  |
| **3. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями** | 1 | 2 |
| **3.1Степень ответственности за правильность расчетов с потребителями** | 1 |  |
| **4. Учет кассовых операций и порядок их ведения.** | 1 | 1 |
| **4.1 Порядок их ведения кассовых операций** | 1 |  |
| **5. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах.** | 1 | 2 |
| **5.1 Порядок работы на контрольно-кассовых машинах** | 1 |  |
| **6.** Правила осуществления кассовых операций | 1 | 1 |
| **7.Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче**. | 1 | 2 |
| **Промежуточная аттестация:** | **8-9 Дифференцированный зачет** | 2 |  |
| **Всего:** |  | **68** |  |

# ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

## Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

## Основная литература

1. Трудовой кодекс Донецкой Народной Республики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://pravodnr.ru/lawdnr/kzot-dnr/
2. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 53-IHC от 05.062015 года: действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа: https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/.
3. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением [Электронный ресурс] : письмо Министерства финансов Российской Федерации № 104 от 30.08.1993 – Режим доступа : [http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/.](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
4. Об утверждении Правил торгового обслуживания [Электронный ресурс]: постановление Правительства Донецкой Народной Республики

№39-10 от 05.12.2019 г. – Режим доступа: https://pravdnr.ru/npa/postanovlenie- pravitelstva-doneczkoj-narodnoj-respubliki-ot-05-12-2019-%E2%84%96-39-10- ob-utverzhdenii-pravil-torgovogo-obsluzhivaniya/.

1. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 : в ред. приказов Министерства промышленности и торговли ДНР от 31.01.2019 № 11 ; от 16.05.2019 № 89. – Режим доступа : https://gisnpa-dnr.ru/npa/0028-63- 20180507/.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические

условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015- 01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 12 с.
3. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 12 с.
4. ГОСТ Р 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 10 с.
5. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст]: учебник для студентов СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 5-е изд. стер. – Москва: Издательский центр

«Академия», 2017. – 336 с.

1. Саполгина, Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии

«Повар-кондитер») [Текст]: учебное пособие / Л. А. Саполгина. – Москва: КНОРУС, 2019. – 238с. – (Среднее профессиональное образование).

1. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 10 с.

## Дополнительная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / Э. А. Батраева. – 2- е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2017. – 390 с. – Режим доступа : [https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-](https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546%23page/1) [BB56-](https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546%23page/1) [00D59CBC3546#page/1.](https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546%23page/1)
2. Основы права [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологдина. – Москва: Издательство Юрайт, 2017. – 409 с. – Режим доступа: https://www.biblio- online.ru/viewer/osnovy-prava-413585?share\_image\_id=#page/1.
3. Самулевич, И. А. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образование. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 302 с.

## Интернет-ресурсы

На усмотрение ОО СПО.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы**  **оценки** |
| **Знания:**  - виды учета, требования, предъявляемые к учету; | Полнота ответов,  точность формулировок, не | **Текущий контроль при проведении:**   * письменного/ устного опроса; * тестирования; * оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация**   в форме дифференцированного в виде:   * письменных/устных ответов, * тестирования. |
| - задачи бухгалтерского учета; | менее 75% |
| - предмет и метод бухгалтерского | правильных |
| учета; | ответов. |
| * элементы бухгалтерского учета; * принципы и формы организации | Не менее 75% правильных |
| бухгалтерского учета | ответов. |
| - особенности организации |  |
| бухгалтерского учета в общественном | Актуальность |
| питании; | темы, |
| - основные направления | адекватность |
| совершенствования, учета и контроля | результатов |
| отчетности на современном этапе;   * формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; * требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; * права, обязанности и | поставленным целям, полнота ответов точность формулировок, адекватность применения профессиональной  терминологии |
| ответственность главного бухгалтера; |  |
| - понятие цены, ее элементы, виды |  |
| цен, понятие калькуляции и порядок |  |
| определения розничных цен на |  |
| продукцию собственного |  |
| производства;   * понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; * сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; |  |
| -правила документального оформления движения материальных ценностей; |  |
| * источники поступления продуктов и тары; * правила оприходования товаров и |  |
| тары материально-ответственными |  |
| лицами, реализованных и отпущенных |  |
| товаров;  - методику осуществления контроля за товарными запасами; |  |
| - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; |  |
| - методику проведения |  |

Приложение 2.6

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2024

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ОХРАНА ТРУДА**

**1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01-** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02-** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. |
| **ОК 03-** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| **ОК 04-** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности. |
| **ОК 05-** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06-**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | описывать значимость своей профессии. | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| **ОК 07-** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09-**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. профессиональной деятельности | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10-** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | 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. |
| **ПК 1.1 -** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  **ПК 1.2 -**Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3 -** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4 -** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.  **ПК 2.1 -** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  **ПК 2.2 -** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  **ПК 2.3 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  **ПК 2.4** - Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  **ПК 2.5** -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  **ПК 2.6 -** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  **ПК 2.7** -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  **ПК 2.8** -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  **ПК 3.1 –** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  **ПК 3.2 –** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  **ПК 3.3 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  **ПК 3.4 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  **ПК 3.5 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  **ПК 3.6** - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.  **ПК 4.1 –** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  **ПК 4.2 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  **ПК 4.3 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  **ПК 4.4 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  **ПК 4.5 –** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  **ПК 5.1 –** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  **ПК 5.2 –** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  **ПК 5.3 –** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  **ПК 5.4 –** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  **ПК 5.5 –** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | * вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; * использовать противопо жарную технику, средства коллективной индивидуальной защиты; * определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; * оценивать состояние безопасности труда на производственном объекте; * применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; * проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценку условий труда и травмобезопасности; * инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам охраны труда; * соблюдать правила безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности; * обезопасить себя от поражения электрическим током; * обеспечивать пожарную безопасность на производстве; * оказывать первую доврачебную помощь; | * законодательство в области охраны труда; * нормативные правовые акты по охране труда и здоровья, основы профессиональной гигиены, промышленной санитарии и пожаробезопасности; * правила и нормы по охране труда, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты; * правовые и организационные основы охраны труда в организации, профилактические мероприятия по безопасности труда и производственной санитарии; * возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; * категорирование производств по взрыво - пожароопасности; * меры предупреждения пожаров и взрывов; * общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; * основные причины возникновения пожаров и взрывов; * особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; * порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; * права и обязанности работников в области охраны труда; * виды и правила проведения инструктажей по охране труда; * правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов; * возможные последствия несоблюдения технологическихпроцессови * производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; * виды инструктажей; * нормативные документы по охране труда; * виды контроля над соблюдением законодательных нормативных актов по охране труда; * основные меры защиты от поражения электрическим током; * основы пожарной безопасности; * несчастные случаи на производстве и их расследование. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **36** |
| **Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия | 10 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Нормативно-правовая база охраны труда** | **8** |  |
| Тема 1.1  Законодательство в области охраны труда (2 ч.) | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07, 09,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 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. |
| Тема 1.2  Государственное управление охраной труда (2 ч.) | **Содержание учебного материала** | **2** |
| 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. |
| Тема 1.3  Организация работы по охране труда на  предприятии. (4 ч.) | **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. |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| **Практическое занятие №1**  Организация и проведение инструктажа по охране труда |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 2** | | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **12** | |  | |
| Тема 2.1  Основные понятия условия труда. Обеспечение нормативных санитарно-гигиенических условий на рабочем месте (4 ч.) | | **Содержание учебного материала** | **2** | | ОК 01-07, 09,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 | |
| 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** | |
| Тема 2.2  Производственный травматизм и профессиональные заболевания (8 ч.) | | **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** | |
| **Тематика практических занятий** | **4** | |
| **Практическое занятие №2**  Расследование несчастного случая на предприятии и составление акта о несчастном случае по форме Н-1. |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | | | **10** | |  |
| Тема 3.1 Электробезопасность (2 ч.) | **Содержание учебного материала** | | | **2** | | ОК 01-07, 09,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Понятие электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека. Опасности поражения электрическим током. Мероприятия, предупреждающие поражение электрическим током. | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 3.2  Пожарная  безопасность  (8 ч.) | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Основные нормативные правовые акты, регламентирующие работу по обеспечению пожарной безопасности объектов. Закон «О пожарной безопасности», основные понятия. Основные функции системы обеспечения пожарной безопасности. Порядок создания и работа пожарно-технической комиссии. Права, обязанности и ответственность в сфере пожарной безопасности. |
| Пожаробезопасность на производстве. Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Причины возникновения пожара на производстве. Организация противопожарных мероприятий. Основные способы тушения пожаров. | **2** |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| **Практическое занятие №3**  Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. |
| **Практическое занятие №4**  Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. | **2** |
| **Раздел 4** | **Безопасность труда в отрасли** | **6** |  |
| Тема 4.1  Требования охраны труда в сфере обслуживания (6 ч.) | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07, 09,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Общие требования техники безопасности к сосудам и аппаратам, работающим под давлением. Окраска наружной поверхности баллонов. |
| Безопасность труда на предприятиях общественного питания | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Охраны труда», оснащенный оборудованием:

* доской учебной;
* рабочим местом преподавателя;
* столами, стульями (по числу обучающихся);
* техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации; наглядными пособиями и т.д.);
* наглядными пособиями.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Основная литература:**

1. Конституция:

* Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) [Электронный pecypc]: офиц. текст. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/>
* Донецкой Народной Республики [Электронный pecypc]: офиц. текст. — Режим доступа: <http://npa.dnronline.su/2022-12-30/konstitutsiya-donetskoj-narodnoj-respubliki.html>

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 19.12.2022, с изм. от 11.04.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2023). [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/>

3. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 N 69-ФЗ (последняя редакция) [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5438/>

4. Федеральный закон от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19559/>

5. Постановление Минтруда России от 07.04.1999 № 7 «Об утверждении Норм предельно допустимых нагрузок для лиц моложе восемнадцати лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_23823/f0f7705ff869c0774d80d17729dbedaa3b3eec80/>

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 25.02.2000 № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26364/3980bc932427885fb8d9dc529d70c26d793fedd1/>

7. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 771н «Об утверждении Примерного перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда, ликвидации или снижению уровней профессиональных рисков либо недопущению повышения их уровней» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_402380/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddf518/>

8. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 N 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда") [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_405174/>

9. Приказ Минтруда и соцзащиты Российской Федерации и Минздрава Российской Федерации от 31.12.2020 № 988н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры») [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_375352/>

10. Приказ Минтруда России от 09.12.2014 № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением» Государственные санитарные нормы и правила «Гигиеническая классификация труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_175841/>

11. Ю.М.Бурашников, АС.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 287 с.

**3.2.2. Дополнительная литература:**

1. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 767н "Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2021 N 66671) [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_405226/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddf518/>

2. Приказ Минтруда России от 14.09.2021 N 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.11.2021 N 65973) [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401226/>

3. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2021 N 66318) [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403335/>

4. Приказ Минтруда России от 31.01.2022 № 37 «Об утверждении Рекомендаций по структуре службы охраны труда в организации и по численности работников службы охраны труда» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://mintrud.gov.ru/docs/1889>

5. Приказ Минтруда России от 20.04.2022 № 223н «Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве» [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_418190/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddf518/>

6. СП 112.13330.2011 «СНиП 21-01-97». Пожарная безопасность зданий и сооружений [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://en.gostinfo.ru/catalog/Details/?id=5308901>

7. СП 52.13330 «СНИП 23-05-95» Естественное и искусственное освещение [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_237487/>

**3.2.3. Интернет-ресурсы:**

**Интернет-ресурсы:**

1. Библиотека безопасного труда МОТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.safework.ru/safework>
2. Информационно-правовой портал Гарант.РУ [Электронный pecypc]. — Режим доступа: <https://www.garant.ru/?ysclid=lmglxymhod321089503>
3. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru](http://www.ohranatruda.ru/)
4. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) [регулированию и](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) [метрологии](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://[www.gost.ru](http://www.gost.ru/)

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные  нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность  организации  обязанности 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. | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| Умения:  -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 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

**Приложение 2. 7**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика 105**](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 105](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 105](#_Toc156825290)

[**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 109**](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 109](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 110](#_Toc156825293)

[**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 114**](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 114](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 114](#_Toc156825298)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 114**](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование коммуникативной компетенции, позволяющей в достаточном объеме общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» 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 | -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; | -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  -методы работы в профессиональной и смежных сферах; | *-* |
| ОК.02 | -выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке; | -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;  -приемы структурирования информации на иностранном языке; | *-* |
| ОК.03 | -выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | -возможные траектории профессионального развития и самообразования; | *-* |
| ОК.04 | -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -психология коллектива;  -психология личности | *-* |
| ОК 09. | -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | -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 | *-* |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 2.3.  ПК 2.8.  ПК 3.3.  ПК 5.5.  ПК 6.1  ПК 6.2.  ПК 6.3 | использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке | знать профессиональную терминологию сферы индустрии питания | -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных лексических единиц и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
| Практические занятия | 36 | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | |
| **Всего** | **36** | **36** |

**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** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение.**  **Английский язык как средство международного общения. Роль иностранного языка в вашей профессии.** | **Содержание** | **2** | ОК 01-04, 09,10 |
| **Лексический материал:**  Английский язык как средство международного общения.Роль иностранного языка в профессии «Повар. Кондитер».  **Фонетический материал:**  основные звуки и интонемы английского языка;  основные способы написания слов на основе знания правил правописания;  правила транслитерации; совершенствование орфографических навыков. |  |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| Моя будущая профессия. | 2 |
| **Тема 1.**  **Продукты питания и способы кулинарной обработки.** | **Содержание** | **8** | ОК 01-04, 09,10;  ПК 1.2; |
| **Лексический материал:**  Основные группы пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки.  **Грамматический материал:**  Виды вопросов.  Имя существительное: его основные функции в предложении; правила образования множественного числа; притяжательный падеж.  Личные и притяжательные местоимения.  Повествовательное, вопросительное, отрицательное, повелительное, восклицательное предложение. |  |
| **В том числе практических занятий** | 8 |
| Овощи и фрукты. Способы их приготовления. | 2 |
| Мясо и птица. Части туши. | 2 |
|  | Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. | 2 |  |
| Молочные продукты и их обработка в кулинарии. | 2 |
| **Тема 2.**  **Типы организаций питания и работа персонала.** | **Содержание** | **4** | ОК 01-04, 09,10;  ПК 2.3; 2.8;3.3; 5.5 |
| **Лексический материал:**  Типы организаций питания. Персонал и его обязанности.  **Грамматический материал:**  Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом there + to be.  Местоимения указательные, неопределенные, отрицательные, вопросительные, возвратные. |  |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| Питание людей вне дома. | 2 |
| Персонал и его обязанности. | 2 |
| **Тема 3.**  **Составление меню. Названия блюд.** | **Содержание** | **4** | ОК 01-04, 09,10;  ПК 2.3; 2.8;3.3; 5.5 |
| **Лексический материал:**  Виды меню. Составление меню. Названия блюд.  **Грамматический материал:**  Вопросительные предложения. Специальные вопросы.  Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . .. as, not so.... as. |  |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| Виды меню. Названия блюд. | 2 |
| Составление меню правильного питания. | 2 |
| **Тема 4.**  **Кухня. Производственные помещения и оборудование.** | **Содержание** | **2** | ОК 01-04, 09,10;  ПК 1.1; 6.1 |
| **Лексический материал:**  Кухонное оборудование. Производственные помещения.  **Грамматический материал:**  Глагол. Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Вспомогательные глаголы. |  |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| Производственные помещения. Кухонное оборудование. | 2 |
| **Тема 5.**  **Кухонная, столовая и барная посуда** | **Содержание** | **2** | ОК 01-04, 09,10;  ПК 1.1; 6.1 |
| **Лексический материал:**  Кухонная, столовая и барная посуда.  **Грамматический материал:**  Образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite. |  |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| Кухонная, столовая и барная посуда. Сервировка стола. | 2 |
| **Тема 6.**  **Обслуживание посетителей в ресторане.** | **Содержание** | **4** | ОК 01-04, 09,10 |
| **Лексический материал:**  Стили обслуживания. Способы решения конфликтных ситуаций.  **Грамматический материал:**  Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous. |  |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| Стили обслуживания. | 2 |
| Способы решения конфликтных ситуаций. | 2 |
| **Тема 7.**  **Система закупок и хранения продуктов.** | **Содержание** | **4** | ОК 01-04, 09,10;  ПК 1.1; 1.2; 6.1 |
| **Лексический материал:**  Система закупок и хранения продуктов.  **Грамматический материал:**  Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дробные числительные. Обозначение дат, времени, периодов.  Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little |  |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| Закупка продуктов в супермаркете и на рынке. | 2 |  |
| Хранение продуктов. | 2 |
| **Тема 8.**  **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.** | **Содержание** | **6** | ОК 01-04, 09,10 ПК 6.1-6.3 |
| **Лексический материал:**  Кухни разных стран  **Грамматический материал:**  Причастие и герундий.  Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect. |  |
| **В том числе практических занятий** | 6 |
| Русская кухня | 2 |
| Британская и американская кухни. | 2 |
| Дифференцированный зачет | 2 |
| **Всего:** | | **36** |  |

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Иностранный язык»,оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

**3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – English for cooking and Catering: Учебное пособие для студ. средн. проф. учебн. заведений/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Киселева, А. В. Английский язык для работников ресторанов [Текст] / А. В. Киселева, С. А. Воробьева. – Москва : Высшая школа, 2020. – 213 с.

**3.2.3. Интернет-рессурсы:**

1. Интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков [Электронный ресурс]: обучающие материалы. – Режим доступа: www.macmillanenglish.com.

**4. Контроль и оценка результатов освоениЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| Знает:  -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  -методы работы в профессиональной и смежных сферах;  -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;  -приемы структурирования информации на иностранном языке;  -возможные траектории профессионального развития и самообразования;  -психология коллектива;  -психология личности;  -современные средства и устройства информатизации;  -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;  -знать профессиональную терминологию сферы индустрии питания;  Умеет:  -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  -выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке;  -выстраивать траектории профессионального и личностного развития;  -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  -использовать современное программное обеспечение;  -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;  -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке. Владение лексическим и грамматическим минимумом. Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме. Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. | Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - диктантов; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменного тестирования. |

**Приложение 2.8**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**2024г**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в ГБПОУ «Енакиевский ТСУ», реализующем основную профессиональную образовательную программу среднего общего образования на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа дисциплины разработана на основе Федеральной рабочей программы учебного предмета «Безопасность жизнедеятельности» (далее — БЖД), которая разработана на основе требований к результатам освоения программы среднего общего образования, представленных в ФГОС СОО, федеральной программы воспитания, Концепции преподавания учебного предмета «Безопасность жизнедеятельности».

Рабочая программа учебного предмета «Безопасность жизнедеятельности» (далее - Программа БЖД) позволяет построить освоение содержания в логике последовательного нарастания факторов опасности от опасной ситуации до чрезвычайной ситуации и разумного взаимодействия человека с окружающей средой, учесть преемственность приобретения обучающимися знаний и формирования у них умений и навыков в области безопасности жизнедеятельности. Программа в методическом плане обеспечивает реализацию практико-ориентированного подхода в преподавании учебного предмета БЖД, системность и непрерывность приобретения обучающимися знаний и формирования у них навыков в области безопасности жизнедеятельности; помогает педагогу продолжить освоение содержания материала в логике последовательного нарастания факторов опасности: опасная ситуация, экстремальная ситуация, чрезвычайная ситуация — и разумного построения модели индивидуального и группового безопасного поведения в повседневной жизни с учётом актуальных вызовов и угроз в природной, техногенной, социальной и информационной сферах.

Рабочая программа обеспечивает:

* + формирование личности выпускника с высоким уровнем культуры и мотивации ведения безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни; достижение выпускниками базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности, соответствующего интересам обучающихся и потребностям общества в формировании полноценной личности безопасного типа;
  + взаимосвязь личностных, метапредметных и предметных результатов освоения учебного предмета БЖД;
  + подготовку выпускников к решению актуальных практических задач безопасности жизнедеятельности в повседневной жизни.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
   1. **Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**»** является обязательной частью и входит в общепрофессиональный цикл в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер*.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК*.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК.08.*

* 1. **Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Подготовка – базовая. Знания и умения учебной дисциплины используются при изучении профессиональных модулей.

* 1. **Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

Содержание программы ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, направлено на достижение воспитательных и образовательных целей:

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

* + организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
  + предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
  + использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
  + применять первичные средства пожаротушения;
  + ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
  + применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
  + владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  + оказывать первую помощь пострадавшим.

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

* + принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
  + основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
  + основы военной службы и обороны государства;
  + задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
  + способы защиты населения от оружия массового поражения;
  + меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
  + организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
  + основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
  + область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  + порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов (ЛР) реализации программы воспитания по специальности 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности;

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Планировать и осуществлять переход в точку назначения, определять местоположение судна;

ПК 1.2. Маневрировать и управлять судном;

ПК 2.1. Организовывать мероприятия по обеспечению транспортной безопасности;

ПК 2.2. Применять средства по борьбе за живучесть судна;

ПК 2.3. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна при организации различных видов тревог;

ПК 2.4. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна при авариях;

ПК 2.6. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна при оставлении судна, использовать коллективные и индивидуальные спасательные средства;

ПК 2.7. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна по предупреждению и предотвращению загрязнения водной среды;

ПК 3.1. Планировать и обеспечивать безопасную погрузку, размещение, крепление груза и уход за ним в течение рейса и выгрузки;

ПК 3.2. Соблюдать меры предосторожности во время погрузки и выгрузки и обращения с опасными и вредными грузами во время рейса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код 1**  **ПК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1. Планировать и осуществлять переход в точку назначения, определять местоположение судна;  ПК 1.2. Маневрировать и управлять судном;  ПК 2.1. Организовывать мероприятия по обеспечению транспортной безопасности;  ПК 2.2. Применять средства  по борьбе за живучесть судна; ПК 2.3. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна при организации  различных видов тревог; | * организовывать и проводить мероприятия по   защите работающих от негативных  воздействий чрезвычайных ситуаций;   * предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной | * принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; * основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения |
| ПК 2.4. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна при авариях;  ПК 2.6. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна при оставлении судна, использовать коллективные и индивидуальные спасательные средства;  ПК 2.7. Организовывать и обеспечивать действия подчиненных членов экипажа судна по предупреждению и предотвращению загрязнения водной среды;  ПК 3.1. Планировать и обеспечивать безопасную погрузку, размещение, крепление груза и уход за ним в течение рейса и выгрузки; ПК 3.2. Соблюдать меры предосторожности во время погрузки и выгрузки и обращения с опасными и вредными грузами во время рейса. | деятельности и быту;   * использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; * применять первичные средства пожаротушения; * владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и   экстремальных условиях военной службы;   * оказывать первую помощь пострадавшим. | вероятности их реализации;   * основы военной службы и обороны государства; * задачи и основные мероприятия гражданской обороны; * способы защиты населения от оружия массового поражения; * меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; * организацию и порядок призыва граждан на военную   службу и поступления на нее в добровольном порядке;   * основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно- учетные специальности, родственные специальностям СПО; * область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении   обязанностей военной службы;   * порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код 2**  **ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Знать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Знать, как осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Знать, как планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Знать, как осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
|  | Проявлять гражданско- патриотическую позицию,  демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,  применять стандарты антикоррупционного поведения | Знать, как проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Знать, как пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **50** |
| ***Занятий во взаимодействии с***  ***преподавателем*** | **50** |
| **в том числе:** |  |
| теоретическое обучение | *15* |
| лабораторные работы | *0* |
| практические занятия | *35* |
| **Консультации** | ***5*** |
| Промежуточная аттестация в форме  ***дифференцированного зачета*** |  |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и практические занятия** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | **Формир уемые компете нции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 1** |  | |  |  | ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1-  2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19 |
| **Чрезвычайные** |
| **ситуации мирного и** |
| **военного времени и** |
| **организация защиты** |
| **населения** |
| **Тема 1.1** | **Содержание учебного материала:** | | **2** |
| **Чрезвычайные ситуации природного,** | 1. | **ЧС природного, техногенного и военного характера**  Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного |  |  |
| **техногенного**  **и военного характера** |  | характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий.  Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на |  |  |
|  |  | территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения |  |  |
|  |  | широкомасштабных боевых действий. Основные источники чрезвычайных |  |  |
|  |  | ситуаций военного характера – современные средства поражения. |  |  |
|  |  | Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Теоретические основы |  |  |
|  |  | прогнозирования чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия:** | | **6** |  |
|  | 1. Изучение классификации чрезвычайных ситуаций | | 2 |  |
|  | 2. Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы | | 2 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 3. Применение первичных средств пожаротушения | | | | | | | 2 |  | ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1-  2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19  ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1-  2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19  ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1- |
| **Тема 1.2** | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** | 2 |
| **Организационные** | 1. | **Организационные основы по защите населения от ЧС** | | | |  |  |  |
| **основы по защите населения от чрезвычайных**  **ситуаций мирного и военного времени** |  | МЧС России – федеральный орган управления в области зашиты населения и | | | | | |  |
|  | территорий от чрезвычайных ситуации. Основные задачи МЧС России в области | | | | | |  |
|  | гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных | | | | | |  |
|  | ситуаций. | | | | | |  |
|  | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных | | | | | |  |
|  | ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи | | | | | |  |
|  |  | РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, | | | силы и средства | | |  |
|  |  | ликвидации чрезвычайных ситуаций. |  |  | |  |  |  |
|  |  | Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от | | | | | |  |
|  |  | опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий | | | | | | 2 |
|  | **Практические занятия:** | | | | | | | **5** |
|  | 1. Выявление роли и места ОУ в РСЧС | | | | | | | 2 |
|  | 2. Решение ситуативных задач | | | | | | | 1 |
|  | 3. Планирование и проведение мероприятий ГО | | | | | | | 2 |
| **Тема 1.3** | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** | 2 |
| **Организация защиты** | 1. | Организация защиты населения от ЧС. |  |  | |  |  |  |
| **населения от** |  | Основные принципы инормативно-правовая | база | защиты | | населения | от |  |
| **чрезвычайных** |  | чрезвычайных ситуаций.. Федеральные законы |  |  | |  |  | 2 |
| **ситуаций мирного** | **Практические занятия:** | | | | | | | **6** |
| **и военного времени** |
| 1. Применение средств индивидуальной защиты в ЧС | | | | | | | 2 |
|  | 2. Планирование и организация выполнения эвакуации | | | | | | | 2 |
|  | 3. Организация хранения и использования СИЗ | | | | | | | 2 |
| **Тема 1.4** | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** |  |
| **Обеспечение устойчивости** |  | | | | | | | 2 |
| 1. | Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.  Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных | | | | | | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **функционирования объектов экономики** |  | ситуациях.  Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного  производства | | | |  |  | 2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19 |
| **Практические занятия:** | | | | | **2** | 2 |
| 1. Организация мероприятий по повышению устойчивости в ЧС | | | | | 1 |
| 2. Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы | | | | | 1 |
| **Раздел 2** |  | | | | |  | 2 | ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1-  2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19  ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1- |
| **Основы военной** |
| **службы** |
| **Тема 2.1** | **Содержание учебного материала:** | | | | | **2** |
| **Основы обороны** | 1. | Основы обороны государства |  |  |  | 2 |
| **государства** | Обеспечение национальной Национальные интересы | безопасности | Российской | Федерации. |
|  | **Практические занятия:** | | | | | **4** |
|  | 1. Главные направления обеспечения национальной безопасности России | | | | | 1 |
|  | 2. Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 | | | | | 1 |
|  | 3. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму | | | | | 1 |
|  | 4. Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства | | | | | 1 |
| **Тема 2.2** | **Содержание учебного материала:** | | | | | **2** |  |
| **Военная служба -** | 1. | **Правовые основы военной службы** | |  |  | 1 | 2 |
| **особый вид федеральной государственной** | Воинская обязанность, ее основные составляющие.Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение  военной службы по призыву и по контракту | | | |
| 2. | **Военная служба как особый вид федеральной государственной службы** | | | | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **службы** |  | Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, |  |  | 2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19  ОК 1-10, ПК1.1- 1.5.,2.1-  2.7.,3.1-  3.3.  ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19 |
| психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, |
| должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская |
| дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность |
| военнослужащих за преступления против военной службы. Сущность |
| международного гуманитарного права и основные его источники |
| **Практические занятия:** | | **4** | 2 |
| 1. Определение правовой основы военной службы | | 2 |
| 2. Порядок подготовки военных кадров для ВС РФ | | 2 |
| **Тема 2.3** | **Содержание учебного материала:** | | **1** |
| **Основы военно- патриотического воспитания** |
| 1 | Основы военно-патриотического воспитания | 1 | 2 |
| **Практические занятия:** | | **4** | 2 |
|  | 1. Отработка порядка приема Военной присяги | | 2 |
|  | 2. Изучение примеров героизма и войскового товарищества | | 2 |
| **Раздел 3** |  | |  |  |  |
| **Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** |  |
| **Тема 3.1** | **Содержание учебного материала:** | | **1** |  |
| **Здоровый образ жизни**  **как необходимое** | 1 | Здоровье человека и здоровый образ жизни.  Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.  Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления  психоактивными веществами | 1 | 2 | ОК 1-10, ПК1.1- |
| **условие сохранения и** | 1.5.,2.1- |
| **укрепления здоровья человека и общества** | 2.7.,3.1-  3.3. |
|  | ЛР 4,7,9,10,13  ,16,18,19 |
|  |  | Правовые основы оказания первой доврачебной помощи.  Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской  помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | при травмах |  |  |  |
| **Практические занятия:** | | **4** | 2 |
| 1. Оказание реанимационной помощи | | 2 |
| 2. Оказание первой помощи пострадавшим | | 1 |
| 3. Способы им методы наложения повязок. | | 1 |
| Дифференцированный зачет:  (входит в объем часов теоретического обучения) | | | 1 |  |  |
| **Объем образовательной программы (всего)** | | | **50** |  |  |
| **Учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (всего)** | | | **50** |  |  |
|  | | |  |  |
| **Теоретические занятия** | | | **15** |  |
| **Практические занятия** | | | **35** |  |
| **Лабораторные работы** | | | **0** |  |  |
| **Консультаций** | | | **5** |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности**

* 1. **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории - «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебной аудитории включает:

* учебные места обучающихся, в соответствии с возрастными особенностями;
* рабочее место преподавателя;
* учебная доска;

Технические средства обучения:

* персональный компьютер;
* мультимедийное оборудование.

Учебно-методическое обеспечение:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
* видеотека по курсу - учебные фильмы по темам дисциплины.
* раздаточный материал.
  1. **Информационное обеспечение реализации программы**
     1. Основные печатные издания

1. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учеб.для студ. сред. проф. учеб. заведений / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru/).;
2. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть1: учебник для среднего профессионального образования / С.В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 350 с.;
3. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С.В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 362 с.;
4. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 313 с.;
5. Прокопенко Н.А., Г.В. Гуськов. – 9-е изд., стер. – М.: издательский центр

«Академия», 2019 – 176 с.

* + 1. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С.В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В.П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2017. – 399 с. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/401544> (дата обращения: 02.07.2021).
2. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С.В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 350 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 02.07.2021).
3. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С.В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 362 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453164> (дата обращения: 02.07.2021).
4. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 313 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469496> (дата обращения: 02.07.2021).
   * 1. Дополнительные источники
5. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 c.
6. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.
7. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С.В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В.П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2017. – 399 с.
8. Максимова, Л.Н. Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» / Л.Н. Максимова. – Тюмень: ФГОС СПО«ЗСГК», 2006. – 46 с.
9. Максимова, Л.Н. Сборник контрольных работ по дисциплине

«Безопасность жизнедеятельности» / Л.Н. Максимова. – Тюмень: ФГОС СПО

«ЗСГК», 2006. – 12 с.

1. Практикум по безопасности жизнедеятельности: учебное пособие к лабораторным ипрактическим работам / под общ.ред. А.В. Фролова. –Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 490, [3]с.: ил. – (Высшее образование).
2. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 c. –Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].

— URL: https://[www.iprbookshop.ru/65284.html](http://www.iprbookshop.ru/65284.html) (дата обращения: 02.07.2021).

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. (СПО) – Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/995045 (дата обращения: 02.07.2021)
2. Мельников, В.П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова. – М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. – 368 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1069174 (дата обращения: 02.07.2021).
3. Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 499 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469609> (дата обращения: 01.07.2021).
4. Михаилиди, А.М. Безопасность жизнедеятельности на производстве: учебное пособие / Михаилиди А.М. – Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 135

c. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/100493.html> (дата обращения: 01.07.2021).

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов Министерства образования и науки РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www.fcior.edu.ru.](http://www.fcior.edu.ru/)

**Приложение 2.9**

**к ПОП-П по профессии 43.01.09**

**Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика 134**](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 134](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 134](#_Toc156825290)

[1.3. Обоснование вариативной части 137](#_Toc156825290)

[**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 138**](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 138](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 139](#_Toc156825293)

[**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 142**](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 142](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 143](#_Toc156825298)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 143**](#_Toc156825299)

1. **Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫХ «ОП.09 Физическая культурА»**

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины ОП.09 Физическая культура - развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста. Дисциплина ОП.09 Физическая культура включена в обязательную часть общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

**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** |
|  | самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;**  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; | алгоритм учебно-исследовательской и проектной деятельности, пути разрешения проблем;  - последовательность выявления причинно-следственных связей и актуализации задачи, гипотезы ее решения, аргументы для доказательства своих утверждений, параметры и критерии решения;  - порядок анализа полученных в ходе решения задачи результатов, способы критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. |
| ОК 04 | - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; | -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| ОК 08 | - 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. | знать физические упражнения разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности |

**1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
| 1 | Дисциплина обеспечивает развитие физических способностей обучающихся в соответствии с общественными требованиями, стандартами и профессиональной направленностью обучения. | Тема № 7 Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов. | 12 | Учебная дисциплина направлена на формирование физической культуры обучающихся, развитие целеустремленности, выдержки, самообладания, инициативности, снятия напряжения в различных группах мышц, концентрации внимания. Требования охраны труда, санитарии, гигиены, пожарной безопасности. |

**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 | 52 | 50 | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 | | 2 |
| Всего | **52** | **52** | |

**2.2. Содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| **Тема 1.** | **Содержание учебного материала** |  |  | |
| **Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности обучающихся** | Физическая культура и спорт как социальное явление. Гигиенические основы физического воспитания. Физическая культура личности, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовленность. Современные оздоровительные системы. Социальные функции физической культуры.  Здоровый образ жизни. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья в процессе профессиональной деятельности. | 1 | ОК 01  ОК 04  ОК 08 | |
| **Тема 2. Легкая атлетика 12 часов** | **1. Правила техники безопасности на занятиях легкой атлетикой. Значение оздоровительного бега.** | 1 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| 2. Челночный бег 4 х 9 метров. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| 3. Специальные беговые упражнения. Бег на короткие дистанции 30–60 метров. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| 4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Оздоровительная ходьба. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| 5. Специальные подготовительные упражнения легкоатлета. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| 6.Чередование бега и ходьбы. Бег 100 метров на время. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| **Тема 3.**  **Спортивные игры (10 часов).** | 1. Правила техники безопасности на занятиях волейболом. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 | |
| 2.Специальные упражнения волейболиста. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 3.Передача мяча сверху и снизу двумя руками. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 4.Нижняя прямая подача. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 5. Одиночное блокирование. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Тема 5. Гимнастика**  **с элементами акробатики**  **(8 часов).** | 1. Правила техники безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения. Упражнения ля развития силы. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 2.Акробатика. Кувырки, стойки. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 3.Упражнения в равновесии. «Ласточка», «Полу шпагат», «Шпагат». | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 4.Комбинация из 5 упражнений в акробатике. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Тема 6. Настольный теннис (8 часов).** | 1.Правила техники безопасности на занятиях настольным теннисом. Подача и прием в теннисе. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 2. Удары справа и слева. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 3.Подача подрезанием слева и справа. | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| 4.Подача с боковым оборотом слева и справа в различных направлениях | 2 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
|  | **Вариативная часть** | **12/12** |  |
| **Тема 7.**  **Профессионально-прикладная физическая подготовка ( 12 часов).** | 1.Правила техники безопасности на занятиях. Развитие быстроты – бег на 30 метров. Подвижные игры для развития координации. Комплекс упражнений для плечевого пояса и спины. | 2 | ПК 2.1, ПК 28, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 |
| 2.Комплекс упражнений производственной гимнастики. Аутогенная тренировка. Упражнения для развития гибкости. | 2 | ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 |
| 3.Общеразвивающие упражнения. Круговая тренировка для развития основных мышечных групп. Комплекс упражнения утренней гимнастики. | 2 | ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 |
| 4.Подвижные игры прикладной направленности. Упражнения для коррекции осанки. Упражнения для мышц брюшного пресса. | 2 | ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 |
| 5.Упражнения для развития мышц брюшного пресса, Упражнения для коррекции осанки. | 2 | ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 |
| 6.Выполнение комплекса упражнений производственной гимнастики, физкульт минуток, физкульт пауз. | 2 | ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 |
| **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЙ ЗАЧЕТ 2/2** | | | |
| **ВСЕГО 52/52** | | | |

1. **Условия реализации ДИСЦИПЛИны**

**3.1. Материально -техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины ОП.09 Физическая культура имеется в наличии спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 4 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 освоенности компетенций** | | **Методы оценки** |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: | | | |
| Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности  Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по специальности  Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;  средства профилактики перенапряжения | | Проявляет лидерские качества и/или умеет работать в команде  Принимает участие в работе волонтерских, спортивных, патриотически направленных мероприятиях колледжа и/или региона  Проявляет трудолюбие, физическую подготовку при выполнении трудовых обязанностей;  Знает основные принципы ЗОЖ и соблюдает их  Знает требования к физической подготовке специалиста торгового дела  Знает способы расслабления, снятия физического напряжения при выполнении трудовых функций | Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:  -письменных/ устных ответов;  -тестирования.  Дифференцированный зачет |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:** | | | |
| Организовывать работу коллектива и команды;  Описывать значимость своей специальности;  Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности | | Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.  Для этого организуется тестирование в контрольных точках:  на входе – начало учебного года, семестра;  на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.  Тесты по ППФП разрабатываются применительно к специальности | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.  Экспертная оценка:  - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции;  прыжков в длину);  Экспертная оценка:  - техники базовых элементов,  -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие),  -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,  -выполнения студентом функций судьи.  Экспертная оценка:  - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;  -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями.  Дифференцированный зачет. |

**Приложение 2.10**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.10 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**2024 г**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**1. Общая характеристика**](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825288) **147**

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825289) 147

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825290) 147

[**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ**](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825291) **148**

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825292) 148

[2.2. Содержание дисциплины](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825293) 149

[**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825296) **151**

[3.1. Материально-техническое обеспечение 151](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 151](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825298)

[**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 151**](file:///C:\Users\user\Desktop\РП%20ОП%2010%20Эстетика%20ООО.docx#_Toc156825299)

1. **Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ«ОП.10. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «ОП.10 Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий»: формирование у обучающихся практических навыков оформления и презентации кулинарных и кондитерских изделий.

Дисциплина «ОП.10 Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий» 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** |
| 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 01-04, 06-07, 09 | Готовить блюда, кулинарные изделия и напитки;  сервировать с учетом эстетических требований и дизайна в оформлении;  уметь подготавливать и применять элементы оформления блюд и изделий;  правильно и безопасно эксплуатировать приборы, оборудование и инструменты для оформления блюд и изделий. | Стили, виды и методы оформления блюд и изделий;  ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции и элементов оформления;  ассортимент и назначение посуды, приборов, оборудования,  аксессуаров и инструментов для оформления блюд и изделий;  оборудование необходимое для работы;  маркировку продуктов, соблюдение правил хранения и товарного  соседства;  принципы и приемы презентации блюд, напитков и изделий потребителям;  требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;  принципы ХАССП в организациях общественного питания | технологии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;  - навыками самостоятельного  приобретения новых знаний и умений,  развития социальных и  профессиональных компетенций;  - разработкой процессов сервиса,  соответствующего запросам потребителя |

**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 | 18 |
| в т.ч.: |  |  |
| теоретическое обучение | 22 |  |
| практические занятия | 4 | 14 |
| лабораторные занятия | 14 | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 | - |
| Всего | **40** | **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 | |
| 1 | **2** | 3 | 4 | |
| **Раздел 1. Основы эстетики** | | 6 |  | |
| Тема 1.1.  Предмет, задачи эстетики и дизайна | **Содержание** | 2 | ОК 01-04, 06-07, 09-10 | |
| Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины «Эстетика и дизайн». | 2 |
| Тема 1.2.  Основные направления развития эстетики.  Цвет в кулинарии | **Содержание** | 6 | 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 01-04, 06-07, 09-10 | |
| Цвет в кулинарных изделиях. Влияние цвета на аппетит. Цветовая гамма изделий. | 2 |
| Расположение изделия на блюде (тарелке). Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля. | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **ПЗ 1**. Выполнение упражнений по технике расположения изделия на тарелке и подбору цветовых сочетаний. | 2 |
| **Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** | | 20 |  | |
| Тема 2.1.  Продукты и инструменты | **Содержание** | 2 | ПК  1.1-1.4  3.1-3.6  4.1-4.5  6.1-6.3  ОК 01-04, 06-07, 09-10 | |
| Подготовка продуктов для карвинга. Характеристика и правила подбора инструментов для карвинга. Техника выполнения карвинга. | 2 |
| Тема 2.2.  Карвинг. Украшения из овощей | **Содержание** | 6 |
| Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь). Украшения из лука. | 2 |
| Украшения из десертных овощей, из тыквы и огурцов | 2 |
| **В том числе лабораторных занятий** | 4 |
| **ЛЗ 1.** Выполнение элементов карвинга | 4 |
| Тема 2.3.  Карвинг. Украшения из фруктов | **Содержание** | 2 |
| Украшения из цитрусовых плодов. | 2 |
| Украшения из косточковых и семечковых плодов. | 2 |
| Тема 2.4 Украшение бутербродов | **Содержание** | 6 |
| Классификация бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов | 2 |
| **В том числе лабораторных занятий** | 4 |
| **ЛЗ 2**. Приготовление и оформление бутербродов с учётом современных тенденций | 4 |
| **Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий** | | **12** | |  |
| Тема 3.1. Основы рисования и лепки | **Содержание** | 4 | | ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка. Техника работы акварелью и гуашью. Виды орнаментов | **2** | |
| **В том числе практических занятий** | 2 | |
| **ПЗ 2.** Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов. |
| Тема 3.2.  Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов | **Содержание** | 8 | | ПК  4.1-4.5  5.1-5.5  ОК 01-04, 06-07, 09-10 |
| Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. | 2 | |
| **В том числе лабораторных занятий** | 6 | |
| **ЛЗ 3**. Выполнения элементов для оформления кондитерских изделий | 6 | |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | 6 | |  |
| **Всего:** | | 40 | |  |

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства,оснащенный в соответствии с приложением 4 ПОП-П.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь 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. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2014. – 208 с.
2. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
3. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2012. – 512 с.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка – М.: Академия, 2014

2. Васильева Б.Н. Украшение блюд - М.: Аст, 2010

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2012. – 160 с.
2. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 30 [16] с.: ил.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2010.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование. - М., 2014.

**4. Контроль и оценка результатов   
освоения ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| Знает:   * - Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; * Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;   Основные приемы изготовления украшений.   * Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; * Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;   Основные приемы изготовления украшений.   * Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; * Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; * Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;   Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме экзамена |
| Умеет:  Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;   * Пользоваться нормативной и специальной литературой; * Разрабатывать новые виды оформления; * Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; * Пользоваться инструментами для карвинга; * Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. * Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; * Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; * Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. |

**Приложение 2.11**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# ОП.11 ДЕЛОВОЕ ОБЩЕИЕ

**2024**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ**  **ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 1 |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 3 |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 13 |

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ

## Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Деловое общение является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

* 1. **Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ОК 01-07,  09, 10 | * применять техники и приемы эффективного   общения в  профессиональной деятельности;   * использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;   + использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;   + предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;   психологически грамотно строить беседу;   * + применять в профессиональной   деятельности приемы делового и  управленческого общения;   * + соблюдать этические нормы поведения.   + осуществлять профессиональное общение с | * взаимосвязь общения и деятельности; * цели, функции, виды и уровни общения; * роли и ролевые ожидания в общении; * виды социальных взаимодействий; * механизмы   взаимопонимания в общении;   * техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; * этические принципы общения; * источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; * психологические свойства личности, их роль в профессионально деятельности; * психологию труда и профессиональной деятельности; * психологию коллектива и |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | соблюдением норм и правил делового  этикета;  - принимать решения и аргументированно отстаивать свою точкузрения в корректной форме;  - создавать и соблюдать имидж делового человека | руководства, причины возникновения способы разрешения конфликтных ситуаций. |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объём учебной дисциплины** | **36** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия | - |
| самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация проводится в форме  *дифференцированного зачета* |  |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Деловое общение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды**  **компетенций и личностных результатов, формированию которых**  **способствует элемент**  **программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Этика и культура поведения** | **1. Культура профессионального общения.** Общение и его предмет. Подходы к проблеме общения. Признаки общения | **1** | ПК 1.1-1.4 |
|  |  |  | ПК 2.1-2.8 |
|  | **2.Профессиональная этика. Моральные нормы.** Нормы нравственности. | 1 | ПК 3.1-3.6 |
|  |  |  | ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| **3. Деловой этикет.** Этикет. Манеры. | 1 |
|  | **4. Внешний облик делового человека.** Мода. Стиль. Имидж. | 1 | ОК 01-07, 09, |
|  |  |  | 10 |
| **Тема2. Общение –**  **основа человеческого бытия** | **5. Понятие о деловом телефонном разговоре.** Этика телефонного общения**.** Культура ведения телефонного общения. | 1 | ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8 |
| **6. Деловая беседа.** Этапы деловой беседы. | 1 |
|  | **7. Общение – основа человеческого бытия.** Общение. Предмет общения. Мотивы общения. Цели и задачи общения. Манера общения. Индивидуальные особенности  участников общения. Типы общения. | 1 | ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5 |
|  | **8. Классификация общения.** Формы общения. Типы общения. Основные функции общения. | 1 | ПК 5.1-5.5 |
|  | **9. Роль восприятия и понимания в процессе общения.** Фактор превосходства, восприятия, привлекательности. | 1 | ОК 01-07, 09, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **10. Общение как взаимодействие и коммуникация.** Интерактивное общение | 1 | 10 |
| **11. Вербальные и невербальные средства общения.** Процесс коммуникации. Средства коммуникации. Вербальная коммуникация. Невербальная коммуникация. Визуальный контакт. | 1 |
| **Тема 3. Личность и её индивидуальные** | **12. Профессиональная этика. Личность. Индивидуальность.** | 1 | ПК 1.1-1.4 |
| **особенности** |  |  | ПК 2.1-2.8 |
|  | **13. Темперамент.** Четыре типа темперамента | 1 | ПК 3.1-3.6 |
|  | **14. Характер и воля.** | 1 | ПК 4.1-4.5 |
|  |  |  | ПК 5.1-5.5 |
| **15. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности.** Виды | 1 |
|  | способностей. |  | ОК 01-07, 09, |
| **16. Эмоции и чувства.** Гнев, отвращение, презрение. Выражение лица (мимика). | 1 |
|  | Визуальный контакт. Интонация и тембр голоса. Позы и жесты. |  | 10 |
| **Тема 4. Анатомия конфликта. Способы** | **17. Конфликты в деловом общении.** Общая характеристика. Черты конфликта. Признаки конфликта. Элементы конфликтной ситуации. | 1 | ПК 1.1-1.4 |
| **выхода из конфликта** |  |  | ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6 |
| **18. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.** Соперничество (конкуренция). Сотрудничество. Компромисс. Приспособление. | 1 |
|  | **19. Пути преодоления конфликтов.** Основные правила взаимодействия. | 1 | ПК 4.1-4.5 |
|  |  |  | ПК 5.1-5.5 |
|  |  |  | ОК 01-07, 09, |
|  |  |  | 10 |
| **Тема 5.**  **Диалог в деловом** | **20. Характеристика диалога в деловом общении.** Организация диалога в деловом общении | 1 | ПК 1.1-1.4 |
| **общении. Культура ведения дискуссии** | 21. **Передача информации, искусство слушать. Техника постановки вопросов, Элементы процесса передачи информации. Искусство слушать. Наблюдение за собеседником.** | 1 | ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6 |
|  |  |  | ПК 4.1-4.5 |
| **22. Цель дискуссии.** Виды дискуссии. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **23. Организация дискуссии. Стадии дискуссии.** | 1 | ПК 5.1-5.5  ОК 01-07, 09,  10 |
| **24. Ведение дискуссии. Основные требования.** | 1 |
| **25. Запрещенные и разрешенные приемы дискуссии.** Общение с трудными людьми | 1 |
| **Тема 6. Искусство управлять общением** | **26. Речь и язык.** Функции речи. Виды речи. «Культура речи». | 1 | ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8 |
| **27. Закомплексованность.** Закомплексованность, зажатость в общении. Признаки закомплексованности в общении. Причины закомплексованности в общении | 1 |
|  | **28. Современные технические средства коммуникации.** Сеть Интернет. Электронная почта. Телеконференция. Видеоконференция. | **1** | ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ОК 01-07, 09,  10 |
| **29. Управление общением.** Три аспекта управления общением. Способы управлением общения. | **1** |
| **30. Межличностная и социально-психологическая несовместимость.** Конфликтные люди. Основные стратегии конфликтного поведения. Эмпатия. | **1** |
| **31. Нерефлексивное слушание.** Нейтрализация замечаний собеседника, природа замечаний. Виды замечаний. Методы нейтрализации замечаний. | **1** |
| **32. Общение и формирование жизненной позиции личности.** Способности к общению. Статус. Эффективный стиль руководства. |  |
|  | **1** |  |
|  | **33. Нормы и правила современного этикета.** Основные нормы и правила  современного этикета: нравственные (предупредительная забота, уважение, защита и др.), эстетические (красота, изящество форм поведения и т.д.). Социальные, национальные, возрастные особенности этикета | **1** |  |
|  | **34. Метод и тактика ведения деловых контактов**. Четыре метода ведения переговоров. Ведение деловых переговоров. | **1** |  |
|  | **35. Составление резюме при устройстве на работу.** Деловой протокол. Визитные карточки. | **1** |  |
|  | **36. Дифференцированный зачет.** | **1** |  |
| **Всего** | **36** |  |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

**ДИСЦИПЛИН**

## Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет, оснащенный оборудованием (приложение 4 к ПОП-П):

доской учебной,

рабочим местом преподавателя,

столами, стульями (по числу обучающихся),

шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, видео фильмами, мультимедийными пособиями).

## Основная литература:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. 192 с.
2. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.

## Дополнительная литература

1.Столяренко, Л.Д. Психология и этика деловых отношений: Учебник/ Л.Д. Столяренко. -Ростов.: Феникс, 2014. - 512с

## Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.pitportal.ru.](http://www.pitportal.ru/)
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net.](http://www.kuking.net/)
3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru,](http://www.frio.ru/)
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru.](http://www.gastronom.ru/)
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
6. Центр ресторанного партнѐрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru.](http://www.creative-chef.ru/) Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс].
7. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знание:**   * взаимосвязь общения и деятельности; * цели, функции, виды и уровни общения; * роли и ролевые ожидания в общении; * виды социальных взаимодействий; * механизмы   взаимопонимания в общении;   * техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; * этические принципы общения; * источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; * психологические свойства личности, их роль в профессионально деятельности; * психологию труда и профессиональной деятельности;   - психологию коллектива и руководства, причины возникновения способы разрешения конфликтных  ситуаций. | 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 | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;   * исследование; * самодиагностика **Промежуточная аттестация**   в форме  дифференцированного зачета в виде:  -письменных ответов,  -тестирования. |
| **Умения:** | Правильность, полнота выполнения | **Текущий контроль:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| применять техники и приемы эффективного  общения в  профессиональной деятельности;   * использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;   + использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;   + предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;   психологически грамотно строить беседу;   * + применять в профессиональной   деятельности приемы делового и управленческого общения;   * + соблюдать этические нормы поведения.   + осуществлять профессиональное общение с   соблюдением норм и правил делового  этикета;   * + принимать решения и аргументированно отстаивать свою точкузрения в корректной форме;   + создавать и соблюдать имидж делового человека | заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность  выбора способов действий, методов, техник,  последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | * письменного/устного опроса;   -тестирования;   * исследование; * самодиагностика * экспертная оценка демонстрируемых   умений, выполняемых действий в процессе дискуссий  **Промежуточная аттестация**:   * в форме   дифференцированного зачета в виде:  -письменных ответов,  -тестирования. |

**Приложение 2.12**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# ОП.12 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

# 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[1. Общая характеристика 155](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 155](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 155](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 156](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 156](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 157](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 159](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 159](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 159](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 159](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 12 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии»: освоениебазовых знаний об аппаратной и программной реализации компьютера, о возможностях компьютера для обработки различного вида информации с помощью современных ИКТ, о возможностях компьютерных сетей; овладение умениями применять полученные знания для использования в учебной и профессиональной деятельности; развитиепознавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, путем освоения и использования средств ИКТ при изучении различных учебных дисциплин; воспитаниеответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм информационной деятельности; применение опыта использования информационных технологий в профессиональной деятельности, коллективной учебной и познавательной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 09  ПК 1.4.  ПК 2.8.  ПК 3.6  ПК 4.5.  ПК 5.5.  ПК 6.2.  ПК 6.3. | -пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;  -обрабатывать текстовую и табличную информацию;  -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональной деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  -обеспечивать информационную безопасность;  -осуществлять поиск необходимой информации. | -основные понятия автоматизированной обработки информации;  -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  -базовые системные программные продукты в области профессио-нальной деятельности;  -состав, функции и возможности использования информационных и теле-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. | -применения полученных знаний и умений для использования в учебной и профессиональной деятельности;  -обработки текстовой информации;  -обработка табличной информации;  -создания компьютерных публикаций и презентаций;  -поиска информации. |

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 | 54 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |  |
| Всего | **56** | **26** |

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. Информация (4 ч.)** | **Содержание** | **4** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК.04.,  ОК 05., ОК.06.,  ОК 09 |
| Информация и её свойства. Понятие и сущность информационных систем и технологий. Основные понятия автоматизированной обработки информации. | 4 |
| **Тема 2. Архитектура и структура персонального компьютера (10 ч.)** | **Содержание** | **10** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК.04.,  ОК 05., ОК.06.,  ОК 09 |
| Общие сведения и классификация компьютеров. Архитектура современных персональных компьютеров. Физическое и программное обеспечение компьютера. Аппаратное обеспечение компьютера и периферийные устройства. | 10 |
| **Тема 3. Технология обработки текстовой информации (12 ч.)** | **Содержание** | **12** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК 05., ОК.09  ПК 1.4., ПК 2,8.,  ПК 3.6, ПК 4.5.,  ПК 5.5., ПК 6.2.  ПК 6.3. |
| Текстовый редактор, назначение и основные функции. Работа с текстовыми документами (с таблицами, графическими объектами, с формулами). | 2 |
| **В том числе практических занятий:**  Создание и форматирование документа MS Word. Работа с таблицами в тексте. Графические объекты в текстовом документе. Работа с многостраничным документом. Создание рецептур посредством таблиц MS Word. | 10 |
| **Тема 4. Компьютерные презентации (7 ч.)** | **Содержание** | **7** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК.09.,  ПК 2,8., ПК 3.6,  ПК 4.5., ПК 5.5.,  ПК 6.2., ПК 6.3. |
| Создание презентации MS Power Point. Элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты звуковое сопровождение. | 4 |
| **В том числе практических занятий:**  Работа в программе Power Point над презентациями по темам: «Новые блюда ресторана», «Современные способы обслуживания в ресторане». | 3 |
| **Тема 5. Компьютерные публикации (4 ч.)** | **Содержание** | **4** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК 04.,  ОК 05., ОК 06.,  ОК 09 |
| Создание публикации MS Publisher. | 2 |
| **В том числе практических занятий:**  Работа над публикацией «Меню ресторана». | 2 |
| **Тема 6. Технологии обработки числовой информации (7 ч.)** | **Содержание** | **7** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК.09.,  ПК 2,8., ПК 3.6,  ПК 4.5., ПК 5.5.,  ПК 6.2., ПК 6.3. |
| Создание и обработка расчетных таблиц в Microsoft Exсel. | 2 |
| **В том числе практических занятий:**  Выполнение расчета калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Exсel. Создание диаграмм и графиков на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий. Построение графиков функций. | 5 |
| **Тема 7. Компьютерные сети и Интернет (7 ч.)** | **Содержание** | **7** | ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК 04.,  ОК 05., ОК 06.,  ОК 09 |
| Локальные и глобальные компьютерные сети. Основные сервисы сети Интернет. | 4 |
| **В том числе практических занятий:**  Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети. | 3 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  | |
| **Всего** | | **53** |  | |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и ИКТ оснащён в соответствии с приложением 4 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

**3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Остроух А.В. Основы информационных технологий: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023 – 208 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.

**3.2.2.Дополнительные источники**

1. Гохберг Г.С. Информационные технологии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин. – 4-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 272 с.

2. Струмпэ М.В. Обработка информации средствами MS Office. Практикум: учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования / Н.В. Струмпэ. – 11-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023 – 224 с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
| *Знает:*  -основные понятия автоматизированной обработки информации;  -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  -состав, функции и возможности использования информационных и теле-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий. | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;   - результаты тестирования;  - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.)  - дифференцированный зачет. |
| *Умеет:*  -пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  -осуществлять поиск необходимой информации. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах;   - оценка демонстрируемых умений, при выполнении практических заданий;  - оценка заданий для самостоятельной работы;  - дифференцированный зачет. |

**Приложение 2.13**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.13ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024г**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 4 |
|  |  |  |
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5-8 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9-12 |
|  |  |  |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13-15 |
|  |  |  |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16-20 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Учебного плана Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский техникум сферы услуг» на 2023-2024 учебный год.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по професии Повар, кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ***ПК 6.1-6.4*** | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;   * основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| **ОК 10** | 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | 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 |
| **ОК 11** | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Кредитные банковские продукты |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 10 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | |

# Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | ***Автоматизированная обработка информации*** | ***8*** |  |
| ***Тема 1.1***  ***Информация и информационные процессы*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***1***. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. |
| ***Тема 1.2.***  ***Технические средства информационных технологий*** | ***Содержание учебного материала*** | ***3*** |  |
| Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания***.*** Оргтехника |
| ***Тема 1.3. Информационные системы*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |  |
| Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант». | ***2*** |  |
| ***Раздел 2*** | ***Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности*** | ***6*** |  |
| ***Тема 2.1***  ***Технология обработки текстовой информации*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов |
| Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа | ***2*** |
| ***Тема 2.2***  ***Технология обработки графической информации*** | ***Содержание учебного материала*** | 3 |  |
| Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: [Microsoft Paint;](https://ru.wikipedia.org/wiki/Microsoft_Paint)Corel DRAW,Adobe Photoshop) |  |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ | ***-*** |  |
| ***Тема 2.3*** ***Компьютерные презентации*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |  |
| Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| ***Тема 2.4***  ***Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности*** | ***Содержание учебного материала*** | ***7*** |  |
| Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***1*** |  |
| Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета | ***2*** |  |
| ***Тема 2.5***  ***Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***1*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). | ***2*** |
|  | ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта*** | ***1*** |  |
| ***Всего:*** | | ***36*** |  |

# 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предусматривает наличие в профессиональной образовательной организации учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

**В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения** программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;

- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CDROM (DVDROM);

- рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет);

- периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты);

- схемы;

- портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);

- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows или операционной системы Linux), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»;

- печатные и экранно-звуковые средства обучения;

- расходные материалы: бумага, копировальный ап­парат, диск для записи (CD-R или CD-RW);

- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;

- модели;

- вспомогательное оборудование;

- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обуче­ния, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят:

- учебники,

- учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования;

- энциклопедии по информатике,

- словари,

- справочники по информатике и вычислительной технике,

- научная и научно-популярная литература и др.

# 3.2. Литература

**Основные источники:**

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. — 8-е изд., стер. — Москва. : Издательский центр «Акакдемия», 2015. — 287 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. сред. проф. образования/ Е.В. Михеева - Москва : Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с

**Дополнительные источники:**

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е.В. Филимонова – Ростов на Дону, 2015. – 315 с.
2. Информатика базовый курс: Учебник / под ред. С.В. Симоновича. - СПБ : Питер, 2015. - 285 с.:
3. Компьютерный практикум по курсу «Информатика» : учеб. пособие / В.Т. Безручко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 368 с.
4. Оператор ЭВМ, практические работы / И.В. Струмпэ - Москва : Издательский центр «Академия», 2014
5. Михеева Е.В. Практикум по информатике. - ОИЦ «Академия».: 2010.
6. Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика», часть 1: Методические указания / Алексеев А.П. - Москва :СОЛОН-Пр., 2016. - 262 с.
7. Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика», часть 2.: Учебное пособие. Учебное пособие по дисциплине «Информатика», для студентов первого курса специальностей 10.03.01 и 10.05.02 / Алексеев А.П. - Москва :СОЛОН-Пр., 2017.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://gigasize.ru> MS Office 2010 Электронный видеоучебник.
2. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
3. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
4. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информа­тика»).
5. [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информа­ционным технологиям).
6. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
7. [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
8. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
9. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
10. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
11. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
12. [www.heap.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.heap.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).
13. [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «ОpenOffice.org: Теория и практика»)
14. Федотов Н.Н. Защита информации Учебный курс HTML-версия (http://www.college.ru/UDP/texts).
15. Каталог сайтов - Мир информатики <http://jgk.ucoz.ru/dir/>.
16. http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1-6-10.
17. [www.edu.ru/fasi](http://www.edu.ru/fasi) Российское Образование. Федеральный портал.
18. Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс»
19. Справочная информационно-правовая система «Гарант»

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| **Умения:**   * оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; * распознавать информационные процессы в различных системах; * использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; * осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; * иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; * создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; * просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; * осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; * представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); * соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.   **Знания:**   * различные подходы к определению понятия «информация»; * методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный; * единицы измерения информации; * назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); * назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; * использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; * назначение и функции операционных систем. | Текущий контроль:  тестирование;  устный опрос;  составление конспекта;  практическая работа  Промежуточный контроль:  контрольные работы;  составление конспекта  Итоговый контроль:  проектная деятельность; зачет |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения учебной дисциплины должны позволять, проверять у обучающихся не только сформированность усвоенных знаний, освоенных умений, но и развитие общих компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - обоснование выбора профессии;  - участие в мероприятиях профессиональной направленности;  - проектирование индивидуальной траектории профессионального развития | Интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения программы  Презентации |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность,  выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность  и качество | - определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений;  - структурирование задач деятельности;  - обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;  - осуществление оценки эффективности деятельности;  - осуществление контроля качества деятельности | Интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения программы, выполнения практических работ  Дифференцированный зачет в виде тестирования |
| ОК 3. Принимать  решения  в стандартных  и нестандартных ситуациях  и нести за них ответственность | - владение алгоритмом анализа рабочей ситуации;  - выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов;  - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности;  - проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности;  - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации | Интерпретация  результатов деятельности обучающегося  в процессе освоения программы, выполнения  практических работ |
| ОК 4. Осуществлять  поиск и использование информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального  и личностного развития | - владение методами и способами поиска информации;  - осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач;  - использование информации как средства эффективного выполнения профессиональ-ных задач, профессионального и личностного развития | наблюдение  в ходе аудиторной  работы, решения профессиональных задач при освоении программы |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии  в профессиональной деятельности | - владение персональным компьютером;  - использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;  - применение мультимедиа в профессиональной деятельности;  - владение технологией работы с информационными источниками;  - осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплекты, интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.) | наблюдение в ходе освоения программы  зачет  Презентации  Проекты |
| ОК 6. Работать  в коллективе и в команде, эффективно общаться  с коллегами, руководством, потребителями | - осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач;  - проявление коллективизма;  - владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управление общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, потребителями | наблюдение в ходе освоения программы  Тестирование |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | - осуществление соотнесения результатов выполненных заданий со стандартизированными нормами;  - выполнение управленческих функций;  - выполнение должностных обязанностей в рамках изучаемой специальности | наблюдение  в ходе освоения программы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального  и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - выявление трудностей при решении профессиональных задач и проблем личностного развития;  - определение направлений самообразования;  - организация самообразования (повышение квалификации) в соответствии с выбранными направлениями | наблюдение  в ходе освоения программы  Тестирование  Тренинги |
| ОК 9. Ориентироваться  в условиях частой смены технологий  в профессиональной деятельности | - анализ инноваций в сфере изучаемой профессии;  - оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности;  - выбор технологии выполнения работ в соответствии с содержанием профессиональной деятельности | наблюдение  в ходе освоения программы  Презентация  Исследовательская, творческая работа |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - участие в мероприятиях военно-патриотической направленности;  - владение методами, средствами и способами создания безопасных условий безопасности жизнедеятельности;  - владение методами и способами оказания помощи, защиты в условия чрезвычайных ситуаций;  - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизнедеятельности и в условиях чрезвычайных ситуаций | наблюдение в ходе освоения программы |

**Приложение 2.14**

**к ПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.14 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2024 г**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 4 |
|  |  |  |
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5-8 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9-13 |
|  |  |  |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14-16 |
|  |  |  |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17-18 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ОП 12. «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» разработана в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017– 2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р);

-Методическими рекомендациями Министерства Образования и Науки РФ «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования», с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» (письмо Минпросвещения России от 02.07.2019 N 05-670 «О методических рекомендациях по финансовой грамотности».);

- Учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский техникум сферы услуг».

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

# Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» обеспечивает достижение обучающимися следующих целей:

- актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;

- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;

- развитие финансово-экономического образа мышления; способности к личному самоопределению и самореализации; воспитание ответственности за экономические и финансовые решения;

- уважения к труду и предпринимательской деятельности; формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

на достижение следующих задач:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции экономических данных и финансовой информации;

- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;

- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;

- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-кономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;

- формирование информационной культуры студентов, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;

- формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищенность студента для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний о финансово-экономической жизни общества, определение своего места и роли в экономическом пространстве, в финансовой сфере;

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

- стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;

- воспитание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

метапредметных:

- освоение способ решения проблем творческого и поискового характера;

- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

- активное использование средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;

- определение общей цели и путей ее достижения;

- умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности;

- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив;

- овладение умениями формулировать представление о финансах, финансовой системе РФ;

- овладение студентами навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественно-экономических наук, вырабатывать в себе качества гражданина РФ, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации.

предметных:

- формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества, как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

- знание структуры и регулирования финансового рынка, финансовых инструментов;

- формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;

- приобретение студентами компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую сферы;

- владение навыкам поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;

- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- формирование навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты финансово-экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности;

- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ОК | Умения | Знания |
| ОК 1 - 9 | - управлять личными | - знание и понимание |
| ПК 1.1 - 1.4, | финансами: строить | финансовых продуктов; |
| 2.1 - 2.4, | бюджет, планировать | - доступные финансовые |
| 3.1 - 3.4, | крупные покупки, регулярно | инструменты; |
| 4.1 - 4.3, | откладывать деньги; | - финансовые риски; |
| 5.1 - 5.5 | - прогнозировать | - банковские услуги; |
|  | неочевидные расходы; | -особенности |
|  | - ориентироваться в | потребительских кредитов и |
|  | банковских услугах; | кредитных карт; |
|  | - умение выбирать наиболее | - системы налогообложения; |
|  | выгодные финансовые | -обращение с |
|  | инструменты; | персональными данными; |
|  | - проявлять способности к |  |
|  | личностному |  |
|  | самоопределению и |  |
|  | самореализации в |  |
|  | экономической |  |
|  | деятельности |  |
|  | - ориентироваться в |  |
|  | текущих экономических |  |
|  | событиях, происходящих в |  |
|  | России и мире |  |
|  | - способность распознавать |  |
|  | мошенническую схему. |  |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы** | 30 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 10 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | |

# Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающегося** | | **Объем часов** | **Коды компетенци й,**  **формирова нию которых способствуе т элемент программы** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Личный финансовый план** |  | |  |  |
| **Тема 1.1. Управление личными**  **финансами** | **№ 1-**  **2** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4,  2.1 - 2.4,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.3,  5.1 - 5.5 |
|  | 1. Структура доходов домашних хозяйств. Заработная плата и предпринимательский доход как основные источники доходов трудоспособного населения. |  |
|  | 1. Изменение структуры расходов населения России. Контроль семейных расходов. Оценка различных потребностей и желаний с точки зрения финансовых возможностей Личный финансовый план. |  |
| 3 | **Практическое занятие № 1**  Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Составление списка личных активов. | **1** |
|  |  |
| 4 | **Практическое занятие № 2**  Решение задач по личному финансовому плану | **1** |
|  |  |
| **Тема 1.2.**  **Пенсионное обеспечение и финансовое** | 7-9 | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4,  2.1 - 2.4,  3.1 - 3.4, |
|  | 7. Пенсионная система России: виды пенсий.  8 Способы увеличения дохода после выхода на пенсию. |  |
|  |  |
|  | 9. Рассмотрение пенсионных отчислений на примере членов семьи |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **благополучие в старости** |  | обучающихся. |  | 4.1 - 4.3,  5.1 - 5.5 |
| **Тема 2.1. Банки: чем они могут быть полезны в жизни** | **10** | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4,  2.1 - 2.4,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.3,  5.1 - 5.5 |
|  | 9. Что такое банк и чем он может быть полезен. Вклады.  Классификация кредитов и оценка их условий для заемщика. |  |
|  |  |
| 11 | **Практическое занятие №3**  Решение задач по кредитам  Решение задач по расчетно-кассовым операциям | **2** |
|  |  |
|  |  | |
| **Тема 2.2.**  **Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов** | **12-15** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4,  2.1 - 2.4,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.3,  5.1 - 5.5 |
|  | 12. Ценные бумаги: понятие и виды.  13.Курс акций и их доходность.  14. Фондовая биржа. Депозитарий.  15.Инвестиционный портфель. |  |
| **Тема 2.3.**  **Налогообложение физических лиц** | **16-18** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4,  2.1 - 2.4,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.3,  5.1 - 5.5 |
|  | 16. Налогообложение физических лиц |  |
|  | 17.Виды налоговых вычетов и взаимодействие с налоговыми органами по вопросу их получения |  |
| 18 | **Практическое занятие № 4**  Расчет налогового вычета: на приобретение имущества и образование. | **2** |
|  |  |
| **Тема 2.4.**  **Страхование как способ сокращения**  **финансовых потерь** | **19-20** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1 - 9  ПК 1.1 - 1.4,  2.1 - 2.4,  3.1 - 3.4,  4.1 - 4.3,  5.1 - 5.5 |
|  | 19. Основные понятия страхования: риск, стразовой случай, стразовой взнос, страховые выплаты. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Обязательное и добровольное страхование.  20. Страховая защита жизни и здоровья. Страхование имущества.  Страхование ответственности |  |  |
| 21-22 | **Практическое занятие № 5**  Заключение страхового договора Решение задач по страхованию. | **2** |
|  |  |
| **Тема 3.1.**  **Общая характеристика предприниматель ства** | 23 | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК1-9 ПК5.1 ПК.5.2  ПК.5.3 ПК5.4 ПК.5.5 |
|  | 23. Сущность предпринимательства.  Функции и принципы предпринимательства |  |
| **Тема 3.2.**  **Предприниматель ская среда** | 24-25 | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК1-9 ПК5.1 ПК.5.2  ПК.5.3 ПК5.4 ПК.5.5 |
|  | 24.Сущность предпринимательской среды и конкуренция  25.Внутренняя и внешняя предпринимательская среда |  |
|  |  |
| **Тема 3.3. Типология предприниматель ства** | 26 | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК1-9 ПК5.1 ПК.5.2  ПК.5.3 ПК5.4  ПК.5.5 |
|  | 26. Классификация предпринимательства, виды предпринимательской деятельности |  |
| 27-28 | **Практическое занятие №6**  Отбор и обоснование перспективной бизнес идеи  Анализ различий организационно-правовых форм предпринимательской деятельности | **2** |  |
|  |  |  |
| **Тема 3.4.**  **Предприниматель ская среда** | 29-32 | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК1-9 ПК5.1 ПК.5.2 |
|  | 29. Сущность предпринимательской среды.  30. Внутренняя и внешняя предпринимательская среда |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 31.Экономическая свобода – ведущий элемент предпринимательской среды  32.Сокращение административных барьеров, регулирующих деятельность субъектов предпринимательства |  |  |
| **Тема 3.5. Субъекты предприниматель ской деятельности** | 32-29 | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК1-9 ПК5.1 ПК.5.2  ПК.5.3 ПК5.4 ПК.5.5 |
|  | 33. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности | 1 |
|  | 34-35. Сущность, функции и классификация предпринимательских рисков | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | 36 | **Дифференцирован ный зачет** | **1** |  |
| **Всего:** | |  | 30 |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дициплин

# Оборудование учебного кабинета:

Комплект учебно-методической документации. Специализированная учебная мебель: стол преподавателя, стул преподавателя, столы для студентов, стулья для студентов, классная доска.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

# Информационное обеспечение обучения:

перечень учебных изданий, электронных изданий, электронных и Интернет- ресурсов, образовательных платформ, электронно-библиотечных систем, веб-систем для организации дистанционного обучения и управления им, используемые в образовательном процессе как основные и дополнительные источники.

# Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон «об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 с изменениями от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред. 19.12.2016);
2. Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 «об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» в ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644, от 31.12.2015 № 1577;
3. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578;
4. Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в ред. Приказа Минобрнауки России от 13.12.2013 № 1342

# Основные источники

1. М. Р. Каджаева, С. В. Дубровская, А. Р. Елисеева Финансовая грамотность: учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы СПО в рамках получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования. Москва: Академия, 2022. – 288 с.

# Дополнительные источники:

* 1. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов.

– 7-е изд., перераб. и доп. – М. :Юрайт, 2020. – 399 с. – Серия : Проф. образование.

* 1. Методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования – М. : Министерство образования и науки РФ ; Банк России, 2019. – 22 с.
  2. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства : учебник для студ. учрежд. СПО / Л.Н. Череданова. – 15-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 224 с. Учебные издания (включая электронные учебники):
  3. Аврамчикова, Н. Т. Государственные и муниципальные финансы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Т. Аврамчикова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-10973-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456350 (дата обращения: 17.12.2020).
  4. Алексеева, Д. Г. Банковский вклад и банковский счет. Расчеты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Алексеева, С. В. Пыхтин, Р. З. Загиров ; ответственный редактор Д. Г. Алексеева, С. В. Пыхтин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-11414-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457097 (дата обращения: 17.12.2020).
  5. Бюджетная система РФ : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Иванова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Ивановой, М. И. Канкуловой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10494-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455252 (дата обращения: 17.12.2020).
  6. Васильев, В. П. Государственное регулирование экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Васильев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13122-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449249 (дата обращения: 17.12.2020).
  7. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Поляк [и др.] ; под редакцией Г. Б. Поляка, Е. Е. Смирновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : 2Актуальный список литературы, рекомендованный ФИРО на 2020-2021 г. можно взять на сайте <http://moodle.kipodpo.ru/>во вкладке Методические материалы – список литературы по соответствующей специальности Источники указываются в алфавитном порядке, нумерация сквозная. Интернет-ресурсы указываются в формате: Название сайта. – режим доступа. – адрес10 14 Издательство Юрайт, 2020. — 385 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-06431-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450803 (дата обращения: 17.12.2020).
  8. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.] ; под редакцией Д. Г. Черника, Ю. Д. Шмелева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 450 с.
* (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13753-8. — Текст : электронный

// ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469455 (дата обращения: 26.04.2021).

* 1. Правовые основы регулирования финансовой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. М. Ашмарина [и др.] ; под редакцией Е. М. Ашмариной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 370 с.
* (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09486-2. — Текст : электронный

// ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453694 (дата обращения: 17.12.2020).

* 1. Финансовое право. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Ашмарина [и др.] ; под редакцией Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 08817-5.
* Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470974 (дата обращения: 26.04.2021).
  1. Шимко, П.Д. Основы экономики : учебник / Шимко П.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406-04551-0. — URL: https://book.ru/book/936841 (дата обращения: 26.04.2021). — Текст : электронный.
  2. Шимко, П.Д. Основы экономики. Практикум : учебное пособие / Шимко П.Д.

— Москва : КноРус, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5

# Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Центральный Банк Российской Федерации [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru/)
2. Министерство финансов РФ [www.minfin.ru/ru](http://www.minfin.ru/ru)
3. Федеральная налоговая служба [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru/)
4. Пенсионный фонд РФ [www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru/)
5. Роспотребнадзор [www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru/)
6. Цифровая образовательная среда СПО PROFобразование:

Кандаурова, Н. В. Экономика и основы предпринимательства в спорте : учебное пособие для студентов высших и средних образовательных учреждений физической культуры и спорта / Н. В. Кандаурова. — Москва : Московский городской педагогический университет, 2010. — 112 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/26662 - Режим доступа: для авторизир. пользователей

# Электронно-библиотечная система: IPRBOOKS <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ СВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:** |  |  |
| * типологию предпринимательства; * роль среды в развитии предпринимательства; * технологию принятия предпринимательских решений; * базовые составляющие внутренней среды фирмы; * организационно-правовые формы | Полнота ответов, точность  формулировок, не менее 70%  правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. | * оценка результатов тестирования, решения задач, составления схем, решения ситуационных задач, кейсов; * оценка выполнения заданий на промежуточной аттестации (дифференцированный зачёт в виде тестирования) |
| предпринимательской деятельности;   * особенности   учредительных документов;   * порядок государственной регистрации и лицензирования   предприятия;   * механизмы   функционирования предприятия;   * сущность предпринимательского   риска и основные способы снижения риска;   * виды налогов; | Актуальность темы, адекватность результатов  поставленным целям, полнота ответа точность формулировок.  Полнота ответов, точность  формулировок, не менее 70%  правильных ответов. |  |
| принципы и методы оценки эффективности предпринимательской  деятельности. |  |  |
| **умения**: |  |  |
| * характеризовать виды предпринимательской   деятельности и предпринимательскую  среду;   * оперировать в практической деятельности экономическими   категориями;   * разрабатывать бизнес- план;   составлять пакет | Полнота ответов, точность  формулировок, не менее 70% правильных  ответов.  Не менее 75% правильных  ответов.   * Актуальность темы, адекватность результатов |  |
| документов для открытия своего дела;   * определять   организационно-правовую форму предприятия;   * разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; * заполнять налоговую декларацию. | поставленным  целям, полнота  ответа точность формулировок.  Полнота ответов, точность  формулировок, не менее 70% правильных  ответов. | * наблюдение и оценка результатов практических работ; * анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; * оценка выполнения самостоятельной работы; * оценка выполнения тестового задания |