

## **Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

### **Приложение 3.1**

к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**2023 г.**

## *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.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии;
ОК 07 ОК 09	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов,
ОК 10	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	микробиология основных пищевых продуктов
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	правила личной гигиены работников организации питания
ПК 2.1	готовить растворы дезинфицирующих и моющих	классификацию моющих средств, правила их

ПК 2.2	средств;	применения, условия и сроки хранения
ПК 2.3	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ПК 2.4		
ПК 2.5		
ПК 2.6	рассчитывать энергетическую ценность блюд	основные пищевые инфекции и пищевые отравления
ПК 2.7	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
ПК 2.8,		
ПК 3.1		
ПК 3.2		
ПК 3.3.		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 3.4.	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 3.5		
ПК 3.6		
ПК 4.1		суточную норму потребности человека в питательных веществах
ПК 4.2		основные процессы обмена веществ в организме
ПК 4.3		суточный расход энергии
ПК 4.4		состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
ПК 4.5,		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
ПК 5.1		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
ПК 5.2		нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
ПК 5.3		назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет
ПК 5.4		
ПК 5.5		методик

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
В т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	14
<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

---

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>2</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>16 / 4</b>	
<b>Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 КК 02 КК 03
	1. Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование	2	
	2. Физиология микробов. Питание и дыхание микробов.	2	
<b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 2 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции	2	
	2 Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллез. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения)	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК
	1. Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на	2	

<sup>2</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	микробы		5.1-5.5 КК 02- 03
	2. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	1	
	3. Зоонозы, меры предупреждения	1	
	4.Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	5.Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений)	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>18 / 2</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основы гигиены и санитарии.</b> <b>Санитарные требования</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение	<b>2</b>	
	2.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования	<b>2</b>	
	3.Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование.	<b>2</b>	
	4.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов	<b>2</b>	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде.	2	
	Медицинские осмотры	1	
	Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства.	2	
	Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. (Практическая подготовка)	2	
	Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой» «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка»	2	
<b>Раздел 3 Физиология питания</b>		<b>62 / 8</b>	
<b>Тема 3.1 Значение питания в жизни человека</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Питание, пища, пищевые вещества	4	
<b>Тема 3.2 Белки</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1.Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков.	2	
	2.Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот.	2	



	3.Обновление белка. Потребность в белке	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот»	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
<b>Тема 3.3 Жиры</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1.Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. 2	2	
	2.Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза.	2	
<b>Тема 3.4 Углеводы</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1.Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов.	2	
<b>Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	2	
<b>Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	1. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов.	2	

			КК 02- 03
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности»	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
<b>Тема 3.7</b> <b>Микробиология и физиология микроорганизмов</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Минеральные вещества	2	
<b>Тема 3.8</b> Физиология пищеварения и обмен веществ	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике	2	
	2. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм).	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	1. Аппетит и голод. Непереносимость пищи	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ»	2	
<b>Тема 3.9</b> Пищевая ценность продуктов питания	<b>Содержание</b>	8	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Молоко и молочные продукты	2	
	2. Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты..	2	
	3. Продукты из зерна. Овощи и фрукты	2	

	4. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты.	2	
<b>Тема 3.10</b> Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд.	2	
<b>Тема 3.11</b> Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения.	2	
	2. Питание беременных женщин и кормящих матерей.	2	
<b>Тема 3.12</b> Модные диеты.	<b>Содержание</b>	6	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03
	1. Причины появления модных диет.	2	
	2. Вегетарианство.	2	
	3. Дифференцированный зачет	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты»	2	ОК 1-7, 9,10 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 КК 02- 03

**Vcero:**

96

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.I, 48с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 –01 –01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- 6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общетребования–Введ. 2016 –01 –01. –М.:Стандартиформ,2014.-III, 12 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014. –III, 11 с.
- 8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- 9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.:Стандартиформ, 2014. –III, 10 с.

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### **3.2.2. Основные электронные издания**

#### **3.2.3. Дополнительные источники**

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12>.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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 от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8.Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

9.Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

10.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

11.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

12.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

13.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

14.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:[www.standard.ru](http://www.standard.ru)

15.Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

16.Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

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

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Методы оценки</b></i>
<b>Знания:</b> 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;	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 зачета/ экзамен а по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b>  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</p>	<p>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.</p>	<p>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 зачете/экзамене</p>



**Приложение 3.2**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**2023 г.**

## *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.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

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

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
ПК 1.1 ПК 1.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
ПК 1.4 ПК 1.4,	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
ПК 2.7 ПК 2.8	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ПК 3.6, ПК 4.1-	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов
	осуществлять контроль хранения и расхода 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
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	102
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>3</sup>	16

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

<sup>3</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>4</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>106 / 32</b>	
<b>Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	2 2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Выполнение реферата по теме: « Качество сырья, как залог		<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	

<sup>4</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	полноценного питания!»).		<i>КК 01-04</i>
<b>Тема 1.2</b> <b>Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	2	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	<b>2</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	2	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных	<b>2</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	продуктов для организма человека»		<i>КК 01-04</i>
<b>Тема 1.4</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание</b>	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
<b>Тема 1.5</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>



	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<i>КК 01-04</i>
<b>Тема 1.6</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание</b>	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	2	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	2.Органолептическая оценка качества мяса.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	<b>Тема 1.7</b> Товароведная характеристика яичных продуктов,	<b>Содержание</b>	10
1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.		2	
2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения		2	
3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие		2	

пищевых жиров, пищевых концентратов	требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.		
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	2	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
<b>Тема 1.8</b>  Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание</b>	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	2	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>

	образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Всего:</b>		<i>102</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим столом 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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. 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 от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 215. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь – М.: Академия, 2014. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2012. – 592 с
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2013. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 236 с.

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

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

**Приложение 3.3**

к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2023г.**

## ***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.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

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

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5,	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации
	-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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
-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	-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	
-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа <sup>5</sup>	20

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

<sup>5</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>6</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>38 / 8</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1-7, 9, 10
	1. Основные типы предприятий общественного питания	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	2	КК 01-04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 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 КК 01-04
<b>Тема 1.2 Принципы</b>	<b>Содержание</b>	16	ОК 1-7, 9, 10
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

<sup>6</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

<b>организации кулинарного и кондитерского производства</b>	производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара		<b>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</b>	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2		
	3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.	2		
	4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2		
	6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
	8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-7, 9, 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 КК 01-04</b>
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2		
2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2			
3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2			
4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной	2			

	продукции (по индивидуальным заданиям)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>68 / 32</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	12	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	2.Универсальные приводы. Назначение, принципы, устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	1.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки	2	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>

	овощей и картофеля.		<b>КК 01-04</b>
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	4. Машины для кондитерского цеха	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
<b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	8	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	2	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
	1.Жарочное оборудование.	2	
	2.Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	2	



	Правила безопасной эксплуатации.		
	5.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	7.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
<b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Дифференцированный зачет	2	<b>КК 01-04</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
	1.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	3. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Карточка учета материалов форма № М	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>	

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>КК 01-04</b>
<b>Всего:</b>		<i>106</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии, оснащенный оборудованием: 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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, М.: ИЦ «Академия», 2018
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 2.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. 3.  
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

## 6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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 от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>  - 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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:  - письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  -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</p>	<p>-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</p>	<p>Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>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</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>процессе практических/лабораторных занятий    Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	--

**Приложение 3.4**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности»**

**2023г.**

## *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.04 Экономические и правовые основы профессиональной  
деятельности»**

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

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	принципы рыночной экономики;
ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	организационно-правовые формы организаций
ОК 09 ОК 10	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		механизмы формирования заработной платы
		формы оплаты труда

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>7</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности</b>		<b>40/ 12</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие экономики и права. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.			

<sup>7</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

			ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01
	1.Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	2.Кадры предприятия.	4	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02
	1.Эффективность использования оборотных средств предприятия	4	ОК 03 ОК 04
	2.Определить обеспеченность предприятий общественного питания основными средствами.	4	ОК 05 ОК 06
	3. Производительность труда	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.3</b> <b>Механизм формирования и</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования,	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04

<b>формы оплаты труда</b>	регулирование заработной платы.		ОК 05 ОК 06
	2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 01 ОК 02
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Фонд оплаты труда и его состав	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01
	1. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товароборот предприятий общественного питания.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	2. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Продукция и товароборот предприятий общественного питания. Виды продукция и товароборот предприятий общественного питания.	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10

	Производственно-хозяйственная деятельность предприятия		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<b>Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности</b>		<b>24 / 0</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Правовое регулирование трудовых отношений.</b> <b>Правовые вопросы оплаты труда.</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания	4	
	2. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу. Заработная плата.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

			ОК 09 ОК 10
<b>Тема 2.2 Трудовой договор</b>	<b>Содержание</b>	<i>10</i>	ОК 01
	1. Правовое регулирование трудовых отношений	<i>4</i>	ОК 02
	2. Трудовой договор. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	<i>4</i>	ОК 03
	3. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>21</i>	ОК 04
			ОК 05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>4</i>	ОК 06
			ОК 07
			ОК 09
			ОК 10
<b>Всего:</b>		<i>64</i>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно
- наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020



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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>• применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>• защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</li> </ul>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы рыночной экономики;</li> <li>• организационно-правовые формы организаций;</li> <li>• основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>• механизмы формирования заработной платы;</li> <li>• формы оплаты труда.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**Приложение 3.5**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.05 Основы калькуляции и учета»**

**2023 г.**

## *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.05 Основы калькуляции и учета»

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

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК. 06, ОК.07, ОК.09, ОК.10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>
<p>составлять товарный отчет за день</p>	<p>задачи бухгалтерского учета</p>
<p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья</p>	<p>предмет и метод бухгалтерского учета</p>
<p>составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами</p>	<p>элементы бухгалтерского учета</p>
<p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p>	<p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p>
<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями</p>	<p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании</p>
<p>принимать оплату наличными деньгами</p>	<p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе</p>
<p>принимать и оформлять безналичные платежи</p>	<p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию</p>
<p>составлять отчеты по платежам</p>	<p>требования, предъявляемые к</p>

		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, методику их списания
		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.
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	62
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i>	10
<b>Промежуточная аттестация</b>	10

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>8</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1 Основы калькуляции и учёта</b>		<b>52/ 24</b>	
<b>Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.  Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-	2	

<sup>8</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>		ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
<b>Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь $\epsilon$ при различных видах обработки сырья	4	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6		
<b>Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p>	4	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p><b>Тема 1.4</b></p> <p><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.</p> <p>Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p>	1	
	<p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p>	1	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	6	
	<p>1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p><b>Тема 1.5</b></p> <p><b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p>	2	
	<p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</p>	2	
	<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении</p>	2	

<b>товаров предприятиями общественного питания</b>	продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>	4	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04</b>
<b>Всего:</b>		52	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Основы калькуляции», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Потапова И.И. Калькуляция и учет, М.: ИЦ «Академия», 2019

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2020

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b>  -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации 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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>

<p>товаров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных 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;</p>		
<p><b>Умения:</b>  - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  -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</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность расчетов  -Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабора торных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно--кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам</li></ul>		
--	--	--



**Приложение 3.6**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.06 Охрана труда»**

**2023 г.**

## *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.06 Охрана труда»

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

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p>

ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Формат оформления результатов поиска информации
	-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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>
<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p>	<p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>
<p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>
<p>проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p>	<p>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</p>
<p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</p>	<p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>

	требуемого уровня безопасности труда	
		обязанности работников в области охраны труда

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	38
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>9</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда</b>		<b>4/0</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3. ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. 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	<i>1</i>	
	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).	<i>1</i>	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	<i>1</i>	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	<i>1</i>	

<sup>9</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>18 / 4</b>	
<b>Тема 2.1</b>  <b>Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	2	
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека	2	
	3. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
<b>Тема 2.2</b>  <b>Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 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 КК 01-04
	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	



			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	ОК 1-7, ОК 9,10 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 КК 01-04
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>16 / 6</b>	
<b>Тема 3.1. Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Назначение и принцип действия заземления	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 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 КК 01-04
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	<i>4</i>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	<i>1</i>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	<i>2</i>	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 КК 01-04
<b>Всего:</b>		<b>38</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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. Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>                      -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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.                      Итоговый контроль</p>
<p><b>Умения:</b>                      -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;</p>	<p>-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.</p>	<p>Текущий контроль:                      - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;                      - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:                      - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--

**Приложение 3.7**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**2023 г.**

## *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.07 Иностраннй язык в профессиональной деятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностраннй язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

	<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p><b>Общие умения</b></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный,</p>

		<p>нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p> <p>Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
	<p><b>Диалогическая речь</b></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p>	
	<p><b>Монологическая речь</b></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать</p>	

	<p>содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p>	
	<p><b>Аудирование</b></p> <p>понимать:основное содержание текстов</p> <p>монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение</p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	100
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	100
Самостоятельная работа <sup>10</sup>	-
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

---

<sup>10</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>11</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>		<b>100 / 100</b>	
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01
<b>Продукты питания</b>	1. Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания»	1	
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>	12	ОК 01
<b>Наша еда.</b>	1. Изучение лексики по теме "OUR FOOD (Наша еда)". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов по теме "наша еда". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме с	2	

<sup>11</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	использованием раздаточного материала. Тренировка лексики посредством игр. Выполнение лексических упражнений. Использование лексики для решения коммуникативных задач: описывать и сообщать, рассказывать и характеризовать с опорой на текст. Простое прошедшее время.		
	3. Food-food groups. (Еда- виды продуктов). Лексика и текст по теме. 2 3 Просмотровое чтение с извлечением незнакомой лексики, фонетическая и лексическая отработка новых слов, отработка, умение деления текста на смысловые части, выделение основной мысли и наиболее существенных фактов. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	4. "Vitamins and minerals"( витамины и минералы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текста и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Условные предложения 1 типа	2	
	5. Составление монолога на тему " My favorite food". Комбинирование изученной ранее лексики и использование ее для составления монолога. Работа над краткими сообщениями по изученной теме. Индивидуальная работа по защите презентаций и коллажей. Настоящее простое время. Семинар: "My favorite food"	4	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01</b>
<b>Приготовление блюд и сервис</b>	1. Изучение лексики по теме " Cookery and service" (Приготовление блюд и сервировка стола)" Чтение и работа по тексту «Еда». Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Setting the table (Сервировка стола). Лексика и текст по теме. Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых	2	



	правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения текста и умения выделять основную мысль. Прошедшее завершённое время.		
	3. Seasonings (Приправы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме «Seasonings». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	4. Meat course and seafood. (Мясные и рыбные блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов «Meat course and seafood». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	5. Desserts and preparing drinks. Десерты и приготовление напитков. Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме "Desserts and preparing drinks". Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Контроль монологической и диалогической речи	2	
	6. Yeast cooking. (Дрожжевые блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи. Семинар: "Моя будущая профессия-повар"	4	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание</b>	22	ОК 01
<b>Проблемы питания</b>	1. Составление диалога " At restaurant" (В ресторане). Изучение лексики. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов	4	ПК 1.1-1.4,

<b>и обслуживания в различных странах мира.</b>	и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах	4	
	3. Составление монолога на тему "Healthy food (здоровое питание)". Комбинирование изученной ранее лексики и использование её для составления диалогов и монологов. Работа в парах.оборот There is/There are.	4	
	4. Обслуживание в различных странах мира. Вопросно - ответная беседа по теме «Обслуживание в различных странах мира» на основе предъявленного текста. Фонетический и лексический разбор текста. Составление диалогических и монологических высказываний. Модальный глагол «have to».	4	
	5. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи по теме: "World's Cuisine and Catering (Проблемы питания и обслуживания в различных странах мира)". Аудирование сообщений, относящихся к данной теме (рассказ, сообщение, описание). Контроль навыков чтения по индивидуальным текстам с последующим выполнением после текстовых заданий. Семинар "Праздничные блюда англоговорящих стран".	6	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Типы предприятий общественного питания и работа.</b>	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах.	4	
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01

<b>Составление меню. Название блюд</b>	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 7. Кухня. Производственные помещения и оборудование.</b>	<b>Содержание</b> 1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 8. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание</b> 1.Кухонная, сервировочная и барная посуда. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 9. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>	<b>Содержание</b> 9.1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 10. Система закупок и хранения продуктов.</b>	<b>Содержание</b> 1. «Система закупок и хранения продуктов». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

			ПК 5.1-5.5
<b>Тема 11.</b>	<b>Содержание</b>	6	
<b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	1. «Кухни разных стран» Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	
<b>Тема 12.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01
<b>Организация работы официанта и бармена.</b>	1. «Организация работы официанта и бармена» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 13.</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01
<b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	1. Освоение лексического материала по теме:  «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Всего:</b>		100	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: 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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, М.: ИЦ «Академия», 2021

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. Банк книг [Электронный ресурс]./URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.

4. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.

5. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знать:</b>                      - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;                      - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;                      - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;                      - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;                      - безличные предложения;                      - сложносочиненные предложения:                      - бессоюзные и с союзами and, but;                      - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.                      - артикль: определенный, неопределенный, нулевой                      Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.                      - Употребление существительных без артикля.                      - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.                      - наречия в сравнительной и превосходной степенях.                      - Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке                      Владение лексическим и грамматическим минимумом                      Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:                      - письменного/устного опроса; - тестирования;                      - диктантов;                      - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:                      - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>глагол, понятие глагола-связки.  -Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p><b>Общие умения:</b>  - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;  -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения;  -Диалогическая речь  -участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  -осуществлять запрос и обобщение информации;  -обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  -завершать общение;    <b>Монологическая речь:</b>  - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  -кратко передавать содержание полученной информации;</p>	<p>-Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд  -Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении 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.  -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.  Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -  Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.  Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	

<p>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь:  - небольшой рассказ (эссе);  -заполнение анкет, бланков;  -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование  понимать:  -основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  -отделять главную информацию от второстепенной;  -выявлять наиболее значимые факты;  - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение:  - извлекать необходимую, интересующую информацию;  -отделять главную информацию от второстепенной;  -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p>	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.  -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</p> <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 7-8 фраз  Сформированность умений :  -отделять главную информацию от второстепенной;  -выявлять наиболее значимые факты;  -определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.  - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.  - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности  -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)  - Умение выявлять логические связи между частями текста.  - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте</p>	
--	---	--



**Приложение 3.8**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»**

**2023г.**

## *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.08 Безопасность жизнедеятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- 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;
	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения	- способы защиты населения от

	обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
	- оказывать первую помощь пострадавшим	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	46
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	35
в т. ч.:	
теоретическое обучение	5
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	35
<i>Самостоятельная работа</i>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>12</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	<i>1</i>	
	1. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения.	<i>1</i>	
<b>Раздел 1. Гражданская оборона</b>		<b>19 / 15</b>	
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание</b>	<i>5</i>	ОК 01
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.	<i>1</i>	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	3. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	<i>1</i>	ОК 07 ОК 08
	4. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	<i>2</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта при работе с учебным изданием и специальной	<i>2</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 03

<sup>12</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	литературой, написание реферата, создание презентации на тему: «Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны».		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
<b>Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке</b>	<b>Содержание</b>	<i>10</i>	ОК 01
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 02 ОК 03
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	ОК 04 ОК 05
	3.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	ОК 06 ОК 07
	4.Обеспечение безопасности при эпидемии	2	ОК 08
	5.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1.Работа с учебным изданием и специальной литературой, создание презентации на тему: «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах)»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>16 / 14</b>	
<b>Тема 2.1  Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание</b>	<i>14</i>	ОК 01
	1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	психоактивными веществами.		
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	4	
	3.Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	2	
	4.Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	2	
	5.Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>10/ 6</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основы обороны государства.</b> <b>Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	2.Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	ОК 06 ОК 07 ОК 08

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6	ОК 01
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	ОК 02
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	4	ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
			ОК 07
			ОК 08
<b>Всего:</b>		46	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ«Академия», 2020

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. сайт МЧС РФ ([www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru)).
2. сайт МВД РФ ([www.mvd.ru](http://www.mvd.ru)).
3. сайт Минобороны ([www.mil.ru](http://www.mil.ru)).
4. сайт ФСБ РФ ([www.fsb.ru](http://www.fsb.ru)).
5. проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» ([www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru)).

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Освоенные умения:</b>		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<b>Знания:</b>		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>

<p>числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> </ul> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>
--	---	---

**Приложение 3.9**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.09 Физическая культура»**

**2023 г.**

## *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.09 Физическая культура»

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

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ОК 10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	42
Самостоятельная работа <sup>13</sup>	-

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

---

<sup>13</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>14</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>		<b>8/ 8</b>	
<b>Тема 1.1. Бег</b>	<b>Содержание</b>	<i>4</i>	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Техника бега на короткие, средние дистанции.	<i>1</i>	
	2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Зачет - бег 100 м.	<i>1</i>	
	3 Бег на развитие координационных способностей. Зачет - челночный бег 3x10 м.	<i>1</i>	
	4 Бег на средние дистанции: (2 км-девушки); (3 км-юноши)	<i>1</i>	
<b>Тема 1.2. Прыжки</b>	<b>Содержание</b>	<i>2</i>	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Техника прыжка в длину с разбега, с места. Совершенствование техники прыжка в длину. Зачет – прыжки в длину с места	<i>2</i>	
<b>Тема 1.3. Метание</b>	<b>Содержание</b>	<i>2</i>	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N...</b>
	1. Техника метания гранаты	<i>1</i>	

<sup>14</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2. Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Зачет – метание гранаты (500 гр.- девушки); (700 гр. - юноши)	1	КК N, КК N...
<b>Раздел 2. Гимнастика</b>		<b>6 / 6</b>	
<b>Тема 2.1. Упражнения на перекладине</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Техника безопасности на спортивных снарядах	1	
	2. Упражнения на перекладине. Зачет: подтягивание: высокая перекладина – юноши; нижняя перекладина -девушки	1	
<b>Тема 2.2. Опорные прыжки</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Виды гимнастических прыжков.	1	
	2. Техника опорного прыжка через гимнастического козла. Зачет- опорный прыжок.	1	
<b>Тема 2.3. Акробатика</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Виды акробатических элементов в гимнастике.	1	
	2. Акробатика: кувырок вперед, назад, с прыжком; Стойка на руках и голове; на лопатках, «мостик»	1	
<b>Раздел 3. Спортивные игры: футбол</b>		<b>4 / 4</b>	
<b>Тема 3.1 Техника ударов по мячу, остановка, отбор мяча, стойка вратаря</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Изучение техники игры	1	
	2. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой, грудью. Ведение мяча. Отбор мяча. Стойка вратаря	1	
<b>Тема 3.2 Тактика игры. Правила игры</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Тактика игры. Правила игры. Индивидуальные, групповые, командные действия игроков. Учетная игра с заданием.	1	
	2. Двусторонняя игра по правилам в футболе-зачет.	1	
<b>Раздел 4. Спортивны игры: волейбол</b>		<b>6 / 6</b>	

<b>Тема 4.1. Волейбол</b>	<b>Содержание</b>	<i>6</i>	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Особенности организации и проведения занятий по волейболу.	<i>1</i>	
	2. Совершенствование техники подачи мяча: верхняя, нижняя, боковая.	<i>1</i>	
	3. Совершенствование техники приема мяча: сверху двумя руками; снизу двумя руками.	<i>1</i>	
	4. Прием мяча от сетки с последующим выводом его в зону своей команды.	<i>1</i>	
	5 Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	<i>1</i>	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в волейбол – зачет.	<i>1</i>	
<b>Раздел 5. Общефизическая подготовка /ОФП/</b>		<b>6 / 6</b>	
<b>Тема 5.1 Упражнения на выносливость, на снарядах, на силу</b>	<b>Содержание</b>	<i>6</i>	<b>ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...</b>
	1. Развитие физических качеств с помощью силовой подготовки.	<i>1</i>	
	2. Упражнения с собственным весом: отжимание в упоре лёжа от пола - юноши; отжимание в упоре лежа от скамейки – девушки - зачет	<i>1</i>	
	3 Упражнения со скакалкой - зачет.	<i>1</i>	
	4.Упражнения на пресс: поднятие туловища из положения лежа (1 мин.) - зачет.	<i>1</i>	
	5 Упражнения со штангой (15кг.- девушки; 40кг.- юноши). Упражнения с амортизаторами.	<i>1</i>	
	6. Упражнения с гантелями (4-5 кг.) – зачет. 6 Упражнения с гирей(16кг)-зачет. Упражнения с гирей(16кг)- зачет	<i>1</i>	
<b>Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол</b>		<b>6/6</b>	
<b>Тема 6.1 Баскетбол</b>	<b>Содержание</b>	<i>6</i>	
	1.Баскетбол – техника игры. Техника безопасности на уроках по спортивным играм	<i>1</i>	

	2. Ведение мяча различными способами: правой, левой рукой в движении.	1	
	3. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой, двумя руками	1	
	4. Ловля мяча после отскока от пола и щита	1	
	5. Техника бросков мяча: с места, в движении. Броски мяча с разных точек; штрафные броски	1	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в баскетбол – зачет.	1	
<b>Раздел 7. П.П.Ф.П</b>		<b>6/6</b>	
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание</b>	6	
<b>Развитие П.П.Ф.П.</b>	1. ППФП – специальная физическая подготовка учащихся.	1	
	2. Упражнения на развитие общей выносливости.	1	
	3. Упражнения на развитие точности.	1	
	4. Упражнения на развитие ловкости движения.	1	
	5. Упражнения на развитие координации движений.	1	
	6. Упражнения на развитие гибкости. 6 Упражнения на развитие мышечной силы. Дифференцированный зачет.	1	
<b>Всего:</b>		42	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

«Спортивный комплекс», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

«Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физической культуре и спорту;
- стенды по технике безопасности;
- спортивный инвентарь:  
мячи: баскетбольные, волейбольные, футбольные; гимнастические маты; канат для лазанья; гири; гантели; штанга; волейбольная сетка; баскетбольные щиты; стол теннисный; теннисные ракетки; шарики теннисные; гимнастический конь; гимнастический козёл; обручи; набивные мячи; легкоатлетические барьеры; гимнастическая скамейка; шведская стенка; лыжный инвентарь; перекладина, тренажеры (беговая дорожка, велотренажёр, тренажер для пресса, тренажер для силовой подготовки).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Воспитание физических качеств. [Электронный ресурс] /UPL:www.fizkultura.ru./node/51/
2. Физическая культура один из факторов здорового образа жизни. [Электронный ресурс] /UPL:www / krasgma.ru/ ar 234-page3/html/

3. Профилактика спортивного травматизма. [Электронный ресурс] /URL: [readbooks.com/book/188/6801.html](http://readbooks.com/book/188/6801.html).

4. ППФП – специальная физическая подготовка учащихся. [Электронный ресурс] /URL: [www.gubkin.ru/fakulty/humanities/chais\\_and\\_depertament\\_phizical\\_education/lecture8.php](http://www.gubkin.ru/fakulty/humanities/chais_and_depertament_phizical_education/lecture8.php).

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>Основы здорового образа жизни;</li> <li>-Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</li> <li>- Средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>-Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul>	<p>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 укрупнённой группе профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b> Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b> Экспертная оценка:</p>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- техники базовых элементов,</li><li>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li><li>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li><li>-выполнения студентом функций судьи,</li><li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li></ul> <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li><li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li><li>-техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов с отягощениями, самоотягощениями;</li><li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li></ul>
--	--	--



**Приложение 3.10**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**2023 г.**

## *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.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
работать в операционной системе;	- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;
работать с текстовым редактором	- правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;
работать с электронными таблицами	- методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;
использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности	- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;
выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности	
работать с профессионально ориентированным программным обеспечением	
пользоваться средствами связи и	

	техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	84
<i>Самостоятельная работа</i>	16

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>15</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК	2	
<b>Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>108 / 84</b>	
<b>Тема 1.1 Операционная система и оболочки операционных систем</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1. Определение свойств ОС Windows.	2	
	2. Настройка параметров операционной системы	2	
	3. Сравнение параметров различных ОС	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06
	Свойства рабочего стола. Интерфейс ОС Windows. Интерфейсы ОС		

<sup>15</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	мобильных устройств		OK 07, OK 09 OK 10
<b>Тема 1.2.</b> <b>Текстовые редакторы и электронные таблицы</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	26	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04 OK 05, OK 06 OK 07, OK 09 OK 10
	1. Стандартный набор операций с текстом.	2	
	2. Основы верстки текста	2	
	3. Использование ссылок в текстовом документе.	2	
	4. Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа	2	
	5. Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.	2	
	6. Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.	2	
	7. Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.	2	
	8. Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.	2	
	9. Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.	2	
	10. Использование логических операций для профессиональных расчётов.	2	
	11. Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.	2	
12. Создание интерактивного рецептурного справочника.	2		

	13.Создание интерактивного меню.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel	2	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Основные методы обработки информации средствами СУБД</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.	2	
	2 Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.	2	
	3 Организация запросов.	2	
	4 Создание отчетов.	2	
	5 Создание БД профессиональной направленности.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора	2	
	<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	
<b>Создание эффективной презентации</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.	2	
	2 Создание тематической презентации с использованием ссылок.	2	
	3 Использование OLE-объектов в презентации	2	



	4 Создание интерактивного плаката средствами презентации.	2	
	5 Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся :</b> Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.5.</b> <b>Информационные системы и программы профессиональной направленности</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию	2	
	2. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.	2	
	3. Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.	2	
	4. Калькуляции блюд в программе Kitchen	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Расчет себестоимости готового кулинарного изделия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.6.</b> <b>Глобальная сеть Интернет</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06
	1. Анализ возможностей различных браузеров.	2	

	2 Правила создания запросов в различных поисковых системах.	2	ОК 07, ОК 09 ОК 10
	3 Обзор сервисов облачных технологий.	2	
	4 Использование облачных технологий в профессиональной деятельности	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Службы Интернета. Поисковые системы. Использование сервисов и информационных ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
<b>Тема 1.7.</b>  <b>Создание сайта</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Основы создания сайта. Создание HTML-документа.	2	
	2 Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.	2	
	3 Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов	2	
	4 Разработка структуры сайта.	2	
	5 Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора 6 Оптимизация графики для WEB-страниц	2	
	7 Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Выбор провайдера для размещения сайта	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание</b>	2	

<b>Информационносправочные системы</b>	1 Виды информационно-справочных систем. Принципы работы в системе «Консультант +»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Сравнительная характеристика информационно-справочных систем правового направления	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
<b>Тема 9. Информационная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1 Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.	1	
	2 Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.	1	
<b>Всего:</b>		108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар. Кондитер» (с практикумом), М.: ООО «КноРус-Медиа», 2021

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии Школа.LV [Электронный ресурс]/URL: <http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс] /URL: <http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>
5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL: <http://www.securelist.com/ru/>

6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL [http://suhorukov.com/news\\_akademy/sravnenie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows](http://suhorukov.com/news_akademy/sravnenie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows)
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-tehnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index.html>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в операционной системе;</li> <li>- работать с текстовым редактором;</li> <li>-работать с электронными таблицами;</li> <li>-использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности;</li> <li>- выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности;</li> <li>-работать с профессионально ориентированным программным обеспечением;</li> <li>- пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;</li> <li>- создавать сайты в WEB-редакторах и WEBконструкторах;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания.</li> <li>-Оценка результатов расчетных, проектных заданий и их защиты.</li> <li>-Оценка результатов использования ИКТ при выполнении расчетных, исследовательских, проектных заданий и их защиты.</li> </ul>
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;</li> <li>-правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;</li> <li>- общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде;</li> <li>- методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде подготовки сообщений</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;</li><li>- правила использования оргтехники и основных средств связи;</li><li>- программное обеспечение для технологии общественного питания</li></ul>		
--	--	--

**Приложение 3.11**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*Код и наименование профессии/специальности*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»**

**2023г.**



## *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 «Код Наименование»

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

Учебная дисциплина «ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» является частью *общепрофессионального цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;	понятие, функции и виды предпринимательства;
формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации;	задачи Российской Федерации по формированию социально-ориентированной рыночной экономики;
ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;	особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;	приоритеты развития малого предпринимательства как источника формирования инновационных бизнес-идей;
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;	порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
формировать пакет документов для	правовой статус предпринимателя,

получения кредита;	организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;	правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;	порядок лицензирования отдельных видов деятельности
обосновывать ценовую политику; – выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;	деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий	юридическую ответственность предпринимателя
оформлять в собственность имущество;	нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства
	формы государственной поддержки малого бизнеса
	систему нормативного регулирования учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
	перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
	системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов
	порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
	виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
	порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
	ценовую политику в предпринимательстве
	сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;
	методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	18
Самостоятельная работа <sup>16</sup>	8

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

---

<sup>16</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>17</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы предпринимательства</b>		<b>48 / 18</b>	
<b>Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства.	1	
	2 Субъекты предпринимательской деятельности.	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
<b>Тема 1.2 Малое предпринимательство</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства.	2	
	2 Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	

<sup>17</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица.	2	
<b>Тема 1.3 Система управления персоналом в предпринимательстве</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности)	1	
	2 Методы отбора, подбора и набора персонала	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Ответственность предпринимателя перед персоналом	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.4 Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Определение потенциальных и возможных конкурентов	1	
	2 Выбор маркетинговых коммуникаций	1	
	3 Система сбыта продукции (услуг) предприятия	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка стратегии выхода предпринимателя на рынок	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Общая характеристика системы налогообложения.	2	
	2 Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	

	Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Законные методы снижения налоговой базы	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.6 Технологический процесс</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Организация технологического процесса	1	
	2 Особенности технологии производства продукции	2	
	3 Особенности технологии предоставления услуг (по видам)	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг)	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической карты предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Тема 1.7 Риск как объективная составляющая предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	1.Сущность и классификация рисков.	2	
	2.Способы снижения предпринимательских рисков	2	
<b>Тема 1.8 Бизнес-планирование как элемент экономической политики</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Понятие и сущность бизнес-планирования. Цели, задачи, предмет бизнеспланирования	1	
	2 Определение бизнес–идеи, бизнес–концепции	1	



<b>организации.</b>			
<b>Тема 1.9</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Анализ результатов и оценка рисков проекта</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности. Анализ безубыточности. Оценка рисков.	2	
<b>Всего:</b>		48	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2021

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
2. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал НАЛОГИ И ПЛАТЕЖИ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	
<b>Умения:</b>			
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес идеи	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.	Мозговой штурм	
формировать инновационные бизнес идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации		Самостоятельная работа	
ставить цели в соответствии с бизнес идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса		Ментальные карты	
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса		Рефераты, доклады	
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации		Решение ситуационных задач	
оформлять в собственность имущество		Решение ситуационных задач	
формировать пакет документов для получения кредита		Самостоятельная работа – оформление пакета документов для получения кредита	
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения		Доклад, реферат по заданной теме	
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги		Самостоятельная работа – поиск информации анализа рыночных потребностей и спрос на новые товары и услуги	
обосновывать ценовую политику		Решение ситуационных задач	
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий		Самостоятельная работа – пример составления бизнес-плана на основе современных технологий	
<b>Знания:</b>			
понятие, функции и виды предпринимательства		Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Контрольная работа по пройденной теме
задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной	Не менее 75% правильных ответов.	Рефераты, доклады по заданным темам	

экономики	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса		Текущая самостоятельная работа по пройденной теме
порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания		Рефераты, доклады по заданным темам
правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования		Опрос
порядок лицензирования отдельных видов деятельности		Решение ситуаций
юридическую ответственность предпринимателя		Доклад
формы государственной поддержки малого бизнеса		Реферат
порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности		Решение ситуационных задач
виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства		Доклады, рефераты
порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним		опрос
ценовую политику в предпринимательстве		Решение ситуационных задач
способы продвижения на рынок товаров и услуг		Самостоятельная работа: представление результатов поиска информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)
сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию		Самостоятельная работа
методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности	<i>Самостоятельная работа</i>	

**Приложение 3.12**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*Код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»**

**2023 г.**

## *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.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

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

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
	проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания
	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
		правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа <sup>18</sup>	4

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

---

<sup>18</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>19</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на</b>	<b>предприятиях общественного питания</b>	<b>36 / 16</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.</b>	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>

<sup>19</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»		<b>10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	2	
<b>Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	1	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	2	
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09,</b>

<b>Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.</b>	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	<b>10, КК 01-04</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	1	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.7</b> <b>Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
<b>Тема 1.8</b> <b>Основы составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.	2	
<b>Тема 1.9</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09,</b>

<b>Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания</b>	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	2	<b>10, КК 01-04</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	1	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
<b>Тема 1.10</b> <b>Культура обслуживания и правила этикета.</b> <b>Специальные формы организации питания</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04</b>
	1 Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов и конференций. Обслуживание банкетов и приемов.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	2	
<b>Всего:</b>		36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды;
- комплект учебно-методической документации;
- дидактический материал по дисциплине (картотека тестовых и практических заданий по разделам дисциплины);
- перечень практических заданий и методические рекомендации по их выполнению.

Технические средства обучения: Мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

2. Любецкая Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач., М.: ИТК «Дашков и К°», 2021

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Умения:</b>		
разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	Точность оценки, самооценки выполнения требованиям инструкций, регламентов	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Рациональность действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
<b>Знания:</b>		
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;	Не менее 75% правильных ответов.	фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчандайзинга;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;	адекватность применения профессиональной терминологии	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
способы анализа ассортимента продукции общественного питания;		контроль по карточкам; фронтальный и индивидуальный опрос

правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;		тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
--	--	--



**Приложение 3.13**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*Код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.13 Основы финансовой грамотности»**

**2023 г.**

## *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.13 Основы финансовой грамотности»

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

Учебная дисциплина «ОП.13 Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
экономические законы и понятия;	находить и использовать необходимую экономическую информацию;
сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества	выделять значимую экономическую информацию
значение этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества	уметь составлять семейный бюджет
способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	совершать экономически грамотные покупки
основные правовые принципы, действующие в демократическом обществе	выбирать варианты решения экономических проблем
	уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать

	экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
	уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);
	понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.
	уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
В т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	20
Самостоятельная работа <sup>20</sup>	8

Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

<sup>20</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>21</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	Вводное занятие по дисциплине.	2	
<b>Раздел 1. Личное финансовое планирование</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 1.1 Семейная экономика</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
	1 Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
	1. Семейный бюджет, источники доходов и расходов	4	
<b>Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции</b>		<b>28/8</b>	
<b>Тема 2.1 Депозит</b>	<b>Содержание</b>	4	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
	1 Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков.	2	

<sup>21</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2 Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доклад по видам депозитов и кредитов.	4	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	4	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
<b>Расчетно-кассовые операции</b>	1 Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств.	2	
	2 Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формирование отчета по заданию: «Формы дистанционного банковского обслуживания»	4	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	4	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
<b>Финансовый рынок и инвестиции.</b>	1 Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании	4	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования. Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.	2	
<b>Раздел 3. Пенсионная система РФ</b>		8/4	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
<b>Пенсионное обеспечение</b>	1 Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы. Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	1.Расчет налога на доходы физических лиц	2	
	2.Государственная пенсионная система.	2	
<b>Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации.</b>		4/4	
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-07, ОК 09, 10</b>
<b>Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	1.Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании.	1	
	2.Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки	1	
	3.Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего:</b>		48	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально– экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, М.; ИЦ «Академия», 2019

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Уметь:</b>		
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль в виде презентаций, учебных работ, подготовка и защита докладов, рефератов.
- выделять значимую экономическую информацию;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль в виде подготовки и защиты докладов, сообщений, выполнения контрольных работ на уроке, домашнего задания
- выбирать варианты решения экономических проблем;	Точность оценки, самооценки выполнения	Текущий контроль в виде подготовки презентации; выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.
- уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль в виде устного опроса; подготовка сообщений, рефератов, презентаций по дисциплине.
- понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире;		Опрос по теоретическому материалу; домашняя работа, контрольная работа
- уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.		Итоговый контроль по дисциплине
<b>Знать:</b>		
- экономические законы и понятия;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос по теоретическому материалу; работа с Интернет-источниками и составление справочного материала; тестовые задания; домашняя работа.

<p>- сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества;</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.</p>
<p>- способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p>		<p>Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.</p>