

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ... **Ошибка! Закладка не определена.**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ... **Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 01 ОК 02	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – 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; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	– 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
--	---	---

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	84
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные и практические занятия	32
курсовая работа (проект)	-
Консультация	6
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 3 семестре	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1	Морфология и физиология микробов	19	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1, ОК2, ОК 4
	Лабораторная работа № 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Лабораторная работа № 2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК2, ОК 4
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1, ОК2, ОК 4
	Лабораторная работа № 3. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Лабораторная работа № 4.Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК2, ОК 4

Влияние внешней среды на микроорганизмы	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК2, ОК 4
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1, ОК2, ОК 4
	Практическое занятие №1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Практическое занятие №2 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Раздел 2	Основы физиологии питания	30	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Профессионально- ориентированное содержание	4/6	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1
	Содержание учебного материала		
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	4	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Профессионально- ориентированное содержание	4/ 6	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1
	Содержание учебного материала		
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №4 Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Профессионально- ориентированное содержание	4/6	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1-1.4
	Содержание учебного материала		
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №5 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Практическое занятие №6 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Профессионально- ориентированное содержание	4/6	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1-1.4
	Содержание учебного материала		
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №7 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	26	
Тема 3.1 Личная гигиена работников	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.		
	Гельминтозы их профилактика.		

пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №8. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие №9. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Профессионально- ориентированное содержание	4/6	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1
	Содержание учебного материала		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Профессионально- ориентированное содержание	4/2	ОК 1, ОК2, ОК 4, ПК 1.1
	Содержание учебного материала		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №11 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ПК 1.1-
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
Промежуточная аттестация		4 6	
Консультации экзамен			
Всего:		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенном 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 техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.2. Электронные издания:

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471126> (дата обращения: 21.10.2021).

2. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 21.10.2021).

3. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487526> (дата обращения: 21.10.2021).

4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>

5. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448654>

6. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601>

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

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. — Режим доступа: www.vseoves.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

6.2.2. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.
2. 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].
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. 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>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
12. 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.
13. 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.
14. 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/
15. 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.

16. 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/

17. 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/

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

19. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

20. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

22. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
основные понятия и термины микробиологии;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- письменного/устного опроса;
классификацию микроорганизмов;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- письменного/устного опроса;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №1
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	оценки результатов самостоятельной работы учебных исследований
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	оценки результатов самостоятельной работы учебных исследований
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Защита реферата
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Выполнение индивидуальных заданий
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №2
микробиологию основных пищевых продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №3
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Защита рефератов, докладов, выполнение индивидуальных заданий

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №4
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Выполнение индивидуального задания
правила личной гигиены работников организации питания;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Выполнение индивидуального задания
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №5
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	оценки результатов самостоятельной работы учебных исследований
схему микробиологического контроля;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	-оценки результатов самостоятельной работы теоретической части проектов
пищевые вещества и их значение для организма человека;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	письменного/устного опроса;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №6
основные процессы обмена веществ в организме;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Защита реферата

суточный расход энергии;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	Выполнение индивидуальных заданий
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №1
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	Тестирование №1
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Защита рефератов, докладов, выполнение индивидуальных заданий
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям	Защита рефератов, докладов, выполнение индивидуальных заданий
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Защита рефератов, докладов, выполнение индивидуальных заданий
Уметь		
использовать лабораторное оборудование;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов	оценка защиты лабораторного занятия №1
определять основные группы микроорганизмов;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов	оценка защиты лабораторного занятия №2
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов	оценка защиты лабораторного занятия №3

обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты практического занятия №1
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты лабораторного занятия №4 оценка защиты практического занятия №1
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Точность оценки, самооценки выполнения	оценка защиты лабораторного занятия №1
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты практического занятия №2
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Рациональность действий	оценка защиты практического занятия №9
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	оценка защиты практического занятия №5,6,7
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	оценка защиты практического занятия №3,4

Код ОК	Формулировка компетенции	Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01		Умения:		

	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	<i>Студент демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части оптимальность определения этапов решения задачи;</i>	<i>Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка результатов выполнения лабораторных заданий. Оценка решения ситуационных задач.</i>
		Уо 01.02 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	<i>Студент демонстрирует умение определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</i>	
		Уо 01.03 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	<i>Студент демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</i>	
		Уо 01.04 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	<i>Студент демонстрирует умение владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</i>	
		Уо 01.05 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<i>Студент демонстрирует умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</i>	
		Знания:		
		Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	<i>Студент демонстрирует знание профессионального контекста, в котором приходится работать и жить</i>	<i>Оценка результатов устного и письменного опроса.</i>

		Зо 01.02 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	<i>Студент демонстрирует знание структуры плана для решения задач, алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях</i>	<i>Оценка результатов устного и письменного опроса</i>
		Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	<i>Студент демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</i>	
		Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах	<i>Студент демонстрирует знание методов работы в профессиональной и смежных сферах</i>	
		Зо 01.05 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует знание порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</i>	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии и для выполнения задач профессионально	Умения:		
		Уо 02.01 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	<i>Студент демонстрирует умение определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</i>	<i>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка тестового контроля. Оценка результатов выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет. .</i>
		Уо 02.02 выделять наиболее значимое в перечне	<i>Студент демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне</i>	

	нальной деятельности	информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	<i>информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</i>	
	Уо 02.03	оценивать практическую значимость результатов поиска	<i>Студент демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска</i>	
	Уо02.04	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	<i>Студент демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</i>	
	Уо 02.05	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует умение использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</i>	
	Уо 02.06	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	<i>Студент демонстрирует умение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</i>	
	Знания:			
	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует знание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</i>	<i>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка тестового контроля. Оценка результатов выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет.</i>
	Зо 02.02	приемы структурирования информации	<i>Студент демонстрирует знание приемов структурирования информации</i>	
	Зо02.03	формат оформления результатов поиска информации	<i>Студент демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации</i>	

		Зо02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	<i>Студент демонстрирует знание современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</i>	
		Зо02.05 программное обеспечение в профессионально й деятельности, в том числе цифровые средства	<i>Студент демонстрирует знание программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</i>	
ОК 04	Эффектив но взаимоде йствовать и работать в коллектив е и команде;	Умения:		
		Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды	<i>Студент демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды</i>	
		Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</i>	
		Знания:		
		Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива	<i>Студент демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива</i>	
		Зо 04.02 психологические особенности личности	<i>Студент демонстрирует знание психологических особенностей личности</i>	

Приложение 2.
к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FB9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
Практическая подготовка	34
Объем образовательной программы	90
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1-7, 9
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	38	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика лабораторных работ	2	

	2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	
	3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	
	4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		

	Тематика лабораторных работ	2	
	5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	48	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.		

	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9,
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	1	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий	2	
	4. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	5. Определение наличия запасов на складе.	1	

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов			
	Тематика практических занятий		4	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1		
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2		
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	Тематика практических занятий		4	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		6	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.			ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			

	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Тематика практических занятий	6	
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
Зачет		2	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Организации хранения и контроля запасов и сырья», 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 техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

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>

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>

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

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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/

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.

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. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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/

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

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

3.2.2. Электронные издания:

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для вузов / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14539-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477910> (дата обращения: 22.10.2021).

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/463732> (дата обращения: 22.10.2021).

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.www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

6.<http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

7. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

3.2.3. Дополнительные источники

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал - Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	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	
ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;		оценка защиты лабораторного занятия №1
общих требований к качеству сырья и продуктов;		оценка защиты лабораторного занятия №3.4.5,6,7
условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;		оценка защиты лабораторного занятия №2,3
методов контроля качества продуктов при хранении;		-письменного/устного опроса;
способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;		оценка защиты практического занятия № 1,2
видов снабжения;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
видов складских помещений и требования к ним;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;		оценки результатов самостоятельной работы
программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;		оценки результатов самостоятельной работы

современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
методов контроля возможных хищений запасов на производстве;		-письменного/устного опроса;
правил оценки состояния запасов на производстве;		оценки результатов самостоятельной работы
процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;		оценки результатов самостоятельной работы
правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;		оценка защиты практического занятия №3,4
видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		оценка защиты практического занятия №5,6
Умения:	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.	
определять наличие запасов и расход продуктов;		оценка защиты практического занятия №1,2,
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;		оценка защиты практического занятия №3,4,5
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;		-оценки результатов самостоятельной работы
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;		оценка защиты практического занятия №6,7,8
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		оценка защиты практического занятия №6,7,8

Приложение 2.10
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве,	– 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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

	предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90	27
Объем образовательной программы	90	
в том числе:		
теоретическое обучение	61	
практические занятия	27	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
Раздел 1	Механическое оборудование	18	ОК1-7,9,
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины,		

Оборудование для обработки мяса, рыбы	рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
Раздел 2.	Тепловое оборудование	21	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Классификация теплого оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 6.4
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	3	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4. Многофункциональ ное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	ПК 5.1-5.5

	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	ПК 6.4
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
Раздел 3	Холодильное оборудование	8	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала		2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий		1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		1	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала		2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий		1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		1	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		12	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала		2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования			
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала		10	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения			
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства			
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни			
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе			
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению			

	реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Тематика практических занятий	6	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
Зачет		2	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в Кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», 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 техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.1.1 Печатные издания:

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>

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>

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

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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/

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.1.2 Электронные издания:

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545> (дата обращения: 25.10.2021).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 25.10.2021).

3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

5. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

7. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования 8. www.restoracia.ru

3.1.3 Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

6. Техническое оснащение и организация рабочего места Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С., 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: —	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - -тестирования
— классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	-оценки результатов самостоятельной работы докладов
— принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	оценки результатов самостоятельной работы теоретической части

– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	оценки результатов самостоятельной работы теоретической части
– правила выбора технологического оборудования, инвентаря,	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
– инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
– методики расчета производительности технологического оборудования;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	оценки результатов самостоятельной работы теоретической части

– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
– правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
– правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;
Умение:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - я оценка выполнения практических заданий на зачете
– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	оценка защиты практических занятий №1-7

производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	соответствие требованиям	
— организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	оценка защиты практических занятий № 5,6,7
— подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты практических занятий № 8,9,10
— выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты практических занятий № 1-12
— оценивать эффективность использования оборудования;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты практических занятий № 3,4,5,6 защита отчетов по практическим занятиям
— планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	оценка защиты практических занятий № 1-12

– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий	оценка защиты практических занятий № 9,10,11,12
– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	оценка защиты практических занятий № 3,4,5,6,7,8
– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	оценка защиты практических занятий № 3-12 защита отчетов по практическим занятиям

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд;

– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	– очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	89	34
Объем образовательной программы	60	
в том числе:		
теоретическое обучение	26	
практические занятия	6	
лабораторные работы	28	
Самостоятельная работа	17	
Консультации	6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Требования к услугам общественного питания		6	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания.Состояние потребительского рынка и перспективы развитияиндустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Раздел 2. Характеристика и назначение к торговым помещениям организаций питания		8	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, , ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение,вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухоннойпосуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.Раздаточная, назначение, оснащение.Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации по интерьеру помещений организации питания	2	

	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, 1
	Практическое занятие № 2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Раздел 3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды		20	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, ,
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации по виду и ассортименту столовой посуды	2	
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение профессиональных задач по расчету количества посуды, приборов, столового белья	2	
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, ,
	Лабораторная работа № 1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа № 2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение профессиональных задач	2	
	Лабораторная работа № 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	Лабораторная работа № 4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение профессиональных задач	2	

Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		6	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, , ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, , ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическое занятие № 3. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка	2	
Раздел 5. Организация обслуживания		11	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, , ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2	
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, , ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №5. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Лабораторная работа №6. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		
Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале		8	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, , ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, , ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №7. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Лабораторная работа №8. Тренинг по отработке приемов сервировки: стол для завтрака, бизнес-ланча, стол для ужина, по меню заказных блюд	2	
	Лабораторная работа №9. Тренинг по отработке приемов сервировки: стол для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка, стол для подачи вин, шампанского, дополнительная сервировка стола	2	
Раздел 7. Методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		8	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями		
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №10-11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	

	Лабораторная работа №12. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом на предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания, отработка приемов расчета с гостями, отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
Раздел 8.Обслуживание приемов и банкетов		6	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом: с полным обслуживанием официантами. с частичным обслуживанием официантами, с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания, прием-фуршет, приемкоктейль, банкет-чай, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет «Свадьба», банкет «День рождения», банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
	Тематика лабораторных работ		ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №14. Тренинг по отработке приемов обслуживания: - на банкетах - на приемах	2	
Раздел 9. Специальные формы обслуживания		4	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах.Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
консультации экзамен		4 6	

Bcero:	89	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в Кабинете «Организации обслуживания», оснащенном 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 техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. Баранов Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с.
2. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с.

3.2.2 Электронные издания:

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

3.2.3 Дополнительные источники:

- 4 Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 5 Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
- 6 Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 7 Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества безопасности пищевых продуктов»
- 8 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
- 9 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 10 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

- 11 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 12 СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
- 13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 14 Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
- 15 Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
- 16 Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
- 17 Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
- 18 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- 19 Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
- 20 Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
- 21 Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
- 22 Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
- 23 Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

- устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания.

Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

- устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

- устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг общественного питания.

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

-устанавливает общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях (объектах) общественного питания.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в сфере услуг общественного питания.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

- устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

-распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

-распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготавливаемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

- содержит общие рекомендации при применении ГОСТ Р ИСО 22000. Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) в сфере индустрии питания, разрабатывающих и внедряющих систему менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, а также для персонала, отвечающего за безопасность продукции общественного питания (введен в действие с 01.09.2015 г.).

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

-устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции.

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

- устанавливает общие требования к организации кейтеринга.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	Полнота	
– виды, типы и классы организаций общественного питания;	ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1; -оценки результатов самостоятельной работы
– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	Не менее 75% правильных ответов.	
– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 2 и лабораторных работ № 1-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 2,3 и лабораторных работ № 3; -оценки результатов самостоятельной работы
– приемы складывания салфеток		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для лабораторных работ № 8; -оценки результатов самостоятельной работы
– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1 и лабораторных работ № 1-4; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– ассортимент, назначение,		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования;

		- заданий для практических занятий № 1 и лабораторных работ № 1-4; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— характеристику столовой посуды, приборов, стекла		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для практических занятий № 1 и лабораторных работ № 1-4; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— сервировку столов,		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 9-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— современные направления сервировки		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 2-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 1-14; -оценки результатов самостоятельной работы

технологического оборудования;		Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— приветствие и размещение гостей за столом;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 6-7; 9-14; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1,2 и лабораторных работ № 6; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 5; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— способы подачи блюд;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 9-14; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
— очередность и технику подачи блюд и напитков;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 9-14; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов

– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 1-14; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– правила сочетаемости напитков и блюд;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 11-13; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 1-14; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– способы замены использованной посуды и приборов;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; -заданий для практических занятий № 2 и лабораторных работ № 3; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования;

взаимодействии с гостями;		- заданий для практических занятий № 3 и лабораторных работ № 7; 9-14; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– информационное обеспечение услуг общественного питания;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий лабораторных работ № 5; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– правила составления и оформления меню,		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для лабораторных работ № 5,6; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования; - заданий для практических занятий № 1-3 и лабораторных работ № 6-14; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов
Умения:	Правильность , полнота выполнения заданий,	
– выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,2; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете 1,2

– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– подачи блюд и напитков разными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,3; на лабораторных работах № 4-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1, 3; лабораторных работ № 4-14
– расчета с потребителями;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах № 13; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 13
– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14

– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-2; на лабораторных работах № 1-4;7; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-2; лабораторных работ № 1-4;7
– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-2; на лабораторных работах № 1-4; 6-7; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-2; лабораторных работ № 1-4; 6-7
– складывать салфетки разными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 2; на лабораторных работах № 8; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 2; лабораторных работ № 8
– соблюдать личную гигиену		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1- 3; лабораторных работ № 1-14
– подготавливать посуду, приборы, стекло		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 2; на лабораторных работах № 1-3; - Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 2; лабораторных работ № 1-3
– осуществлять прием заказа на блюда и напитки		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,2; на лабораторных работах № 1-3; Промежуточная аттестация:

соответствии с типом и классом организации общественного питания;		- оценка выполнения практических занятий 1,2; лабораторных работ № 1- 3
– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1,3; на лабораторных работах № 4-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1, 3; лабораторных работ № 4-14
– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 11-14
– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 11-14
– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 5; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1- 3; лабораторных работ № 5
– заменять использованную посуду и приборы;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 11-14; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 11-14
– составлять и оформлять меню,		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных работах № 5; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 5

– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 11-14
– обслуживать иностранных туристов		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 6-7;11-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 6-7;11-14
– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, на лабораторных работах № 8-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 8-14
– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 1-3; на лабораторных работах № 1-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 1-3; лабораторных работ № 1-14
– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных работах № 13; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 13
– соблюдать правила ресторанного этикета;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям 3; на лабораторных работах № 7; 9-14; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических занятий 3; лабораторных работ № 7; 9-14
– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, на лабораторных работах № 13; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 13
– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на лабораторных работах № 6; 9-10; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения лабораторных работ № 6; 9-10.

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

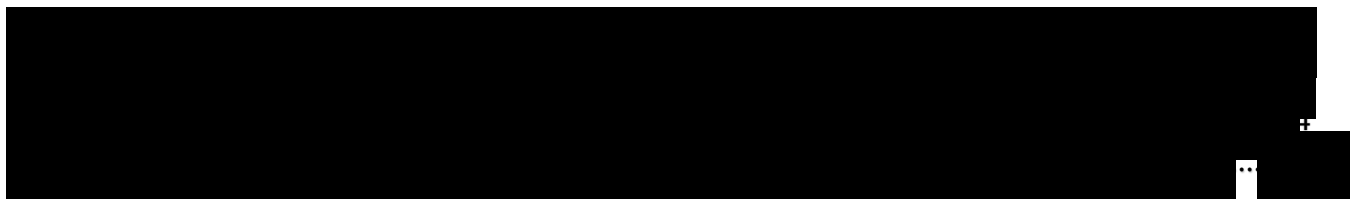
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 01 ОК 03	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

	кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование	– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за
--	---	---

	кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	--	---

	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	147	42
Объем образовательной программы	135	
в том числе:		
теоретическое обучение	93	
практические занятия	42	
консультации	6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		76	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	6	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	ОК 1 ОК 3
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	4	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	6	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1,
	Виды экономической деятельности. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1 . Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	12	

Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	10	
	Практическое занятие № 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 4. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1

	Практическое занятие № 5. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	2	

	Практическое занятие № 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес- планирования	Содержание учебного материала	16	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1,
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	4	
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	4	
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 10. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	Практическое занятие № 12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Практическое занятие № 13 . Изучение разделов бизнес- плана	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		36	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента.	Содержание учебного материала	10	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1

Предприятие как объект управления	взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 15. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	8	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	4	
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	10	ОК 1

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	ОК 3 ПК 1.1
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	4	
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	4	
	Тематика практических занятий	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Раздел 3.	Основы маркетинга	23	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	10	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	5	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	3	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Тематика практических занятий	8	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
	Практическое занятие № 18-19. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	4	
	Практическое занятие № 20-21. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	4	ОК 1 ОК 3 ПК 1.1
Всего:		135	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Социально-экономических дисциплин», оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2024.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2023 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 336 с.
9. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2025. – 312 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
2. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
3. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
4. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и	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; Промежуточная аттестация в форме экзамена

относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий,		
---	--	--

виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	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	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене

– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
--	--	--

– управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		
--	--	--

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 06 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	– использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Объем образовательной программы	40	6
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40	
в том числе:		
теоретическое обучение	32	
практические занятия	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	4	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
Раздел 2	Основы гражданского права	8	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий		
	1. Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2	ОК 02

Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3	Основы трудового права	13	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ПК 6.2
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий		
	2. Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ПК 6.3.
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий		
	3. Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	1	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	9	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 02

Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		ОК 03 ОК 06
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий		
	4. Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	1	
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	4	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
Зачет		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010г.]. – М.: Омега-Л, 2010. – 474с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002г.: по состоянию на 01 авг. 2008г.]. – М.: Инфра-М, 20013. – 131с. – (Б-ка кодексов: выпуск 11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001г.: по состоянию на 21 июля 2013г.]. – М.: Инфра-М, 2013. – 320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек. 1995г.: по состоянию на 25 янв. 2010г.]. – М.: ЮРАЙТ, 2013. – 64с. – (Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001г.: по состоянию на 1 апр. 2011г.]. – М.: Рид Групп, 2013. – 256с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
- Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.: по состоянию на 10 февр. 2010г.]. – М.: Проспект; КноРус, 2013. – 176с.
9. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.]. – М.: Инфра-М, 2013. – 248с. – (Б-ка кодексов: выпуск 10(148)).
10. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2024. — 299 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1>
11. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2024. — 409 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>
12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Под общ. ред. проф. А. Я. Капустина. — М.: Гардарики, 2022. — 335с.

13. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф. образования.—5-е изд., стер./В.В.Румынина.—М.: Академия, 2023.—192с

3.2.3. Электронные издания

Интернет-ресурсы:

1. www.pravo.gov.ru (Официальный интернет-портал правовой информации)
2. www.consultant.ru (Правовая система Консультант Плюс)
3. www.constitution.ru (Конституция РФ)
4. www.law.edu.ru (Юридическая Россия: федеральный правовой портал)
5. www.acadprava.ru (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: —		
основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
— законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
—организационно-правовые формы юридических лиц; —правовое положение		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:

субъектов предпринимательской деятельности;		- устных ответов, - решения ситуационной задачи
–права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
–роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
–право социальной защиты граждан		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
–понятие дисциплинарной и материальной		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий

ответственность и работника;		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
–виды административных правонарушений и административной ответственности;		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
–нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - решения ситуационных задач; - выполнение и защита практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, - решения ситуационной задачи
Умения:		
–использовать необходимые нормативно-правовые документы;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
–защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
–анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д	
--	--	--

Приложение 2.14
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обработать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации	– основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; – базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	89	72
в том числе:		
теоретическое обучение	15	
практические занятия (если предусмотрено)	72	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	8/4	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника		
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала	-	ОК 1-7, 9
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. «Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс». Практическое занятие № 2. «Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Гарант».		
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	58/50	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	Технология обработки текстовой информации.		
	Тематика практических занятий	10	
	Практическое занятие № 3. «Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.» Практическое занятие № 4. «Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.»		

	Практическое занятие № 5. «Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.» Практическое занятие № 6. «Создание структурированного документа.» Практическое занятие № 7. «Создание структурированного документа.»		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	Технология обработки графической информации.		
	Тематика практических занятий	10	
	Практическое занятие № 8. «Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ» Практическое занятие № 9. «Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ» Практическое занятие № 10.» Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ» Практическое занятие № 11. «Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ» Практическое занятие № 12. «Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ»		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	Технология работы с компьютерными презентациями.		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 13. «Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана.» Практическое занятие № 14. «Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана.» Практическое занятие № 15. «Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новое меню ресторана.» Практическое занятие № 16. «Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Современные способы обслуживания в ресторане».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9
	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 17. «Электронные таблицы, назначение, использование их при решении профессиональных задачах.» Практическое занятие № 18. «Электронные таблицы. Расчетные операции, статистические и математические функции». Практическое занятие № 19. «Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса» Практическое занятие № 20. «Работа с базами данных в ACCESS. Создание формы, отчета».		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		
	Тематика практических занятий	12	
	Практическое занятие № 21. «Способы формирования запросов при обращении к базе данных.» Практическое занятие № 22. «Ввод, редактирование и хранение данных в базах данных.» Практическое занятие № 23. «Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.» Практическое занятие № 24. «Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.» Практическое занятие № 25. «Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.» Практическое занятие № 26. «Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).»		
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	21/18	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	Компьютерные сети, сеть Интернет.		
	Тематика практических занятий	10	

	Практическое занятие № 27. «Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.» Практическое занятие № 28. «Создание Web-страницы предприятия общественного питания.» Практическое занятие № 29. «Создание Web-страницы предприятия общественного питания.» Практическое занятие № 30. «Создание Web-страницы предприятия общественного питания.» Практическое занятие № 31. «Создание Web-страницы предприятия общественного питания.»		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	Основы информационной и технической компьютерной безопасности.		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие № 32. «Организация безопасной работы с компьютерной техникой.» Практическое занятие № 33. «Организация безопасной работы с компьютерной техникой.» Практическое занятие № 34. «Организация безопасной работы с компьютерной техникой.» Практическое занятие № 35. «Организация безопасной работы с компьютерной техникой.»		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		89	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основная источники

1 Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469957>

2 Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469958>

3 Советов, Б. Я. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153674>

4 Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>

5 Мишин, А. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : 2019-08-23 / А. В. Мишин, Л. Е. Мистров, Д. В. Картавцев. — Москва : РГУП, 2011. — 311 с. — ISBN 978-5-93916-301-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123026>

6 Канивец, Е. К. Информационные технологии в профессиональной деятельности: курс лекций / Е. К. Канивец. — Оренбург : ОГУ, 2015. — 107 с. — ISBN 978-5-7410-1192-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/98010>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. — 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. — 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256
3. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.
4. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.
5. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>
6. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
7. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>
8. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
основных понятий автоматизированной обработки информации;		
общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;		
базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;		
состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;		
методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;		
основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности		
Умения:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;		
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;		
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;		
обеспечивать информационную безопасность;		
применять антивирусные средства защиты информации;		
осуществлять поиск необходимой информации		

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 07 ПК 1.1	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); – -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36	10
Объем образовательной программы	36	
в том числе:		
теоретическое обучение	24	
практические занятия	10	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	8	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	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		
	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).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	2	
	Практическое занятие №1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.		

	Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 02
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	ОК 07 ПК 1.1
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум,		

	вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	16	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 07
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		

	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся		
		*	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		

	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие №4.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Практическое занятие №5.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
7. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (в ред.от 27 октября 2020 г.)

Основная литература:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469429> (дата обращения: 15.09.2021).
2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470856> (дата обращения: 15.09.2021).
3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469913> (дата обращения: 15.09.2021).

4. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452351> (дата обращения: 15.09.2021).

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

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

3. Официальный сайт Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2024.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	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	
-системы управления охраной труда в организации;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-обязанности работников в области охраны труда;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
Умения:		

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 2,3,4; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 3,4; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 3; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;		Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;		Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 1,3,4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 07 ПК 1.1	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); – -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36	10
Объем образовательной программы	36	
в том числе:		
теоретическое обучение	24	
практические занятия	10	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	8	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	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		
	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).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	2	
	Практическое занятие №1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.		

	Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 02
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	ОК 07 ПК 1.1
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум,		

	вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	16	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 07
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		

	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся		
		*	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		

	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие №4.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Практическое занятие №5.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

Нормативные документы:

11. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
12. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
13. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
14. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
15. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
16. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
17. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
18. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (в ред.от 27 октября 2020 г.)

Основная литература:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469429> (дата обращения: 15.09.2021).
2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470856> (дата обращения: 15.09.2021).
3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469913> (дата обращения: 15.09.2021).

4. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452351> (дата обращения: 15.09.2021).

3.2.3. Электронные издания

4. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
6. Официальный сайт Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2024.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:	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	
-системы управления охраной труда в организации;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-обязанности работников в области охраны труда;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования
Умения:		

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 2,3,4; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 3,4; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 3; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;		Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;		Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		Текущий контроль: - оценка при защите отчетов по практическим занятиям 1,3,4,5; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 04, 07, ПК 1.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, методы работы в профессиональной и смежных сферах, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности,
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона,	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, принципы бережливого производства, основные направления изменения климатических условий региона

чрезвычайных ситуациях;.	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; – правила составления заявок на продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы в академических часах	
Всего во взаимодействии с преподавателем	70
в т.ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
Профессионально ориентированное содержание (в форме практической подготовки)	48
в т.ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	48
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		16	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01 04, 07
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте	2	
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	14	ОК 01, 04, 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны	2	

	Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций		ОК 04,07, ПК 1.1
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	12	
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие №1 Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	6	
	Практическое занятие №2. Использование первичных средств пожаротушения	6	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		32	ОК 01, 04, 07
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)»		34	ОК 01, 04, 07
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 04, 07 ОК 07, ПК 1.1
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	2	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	6	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №3 Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	6	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 07

Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 04, 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	2	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	6	ОК 07, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие №4 Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки	6	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 04, 07

Тема 2.4. Основы огневой подготовки	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты.	2	ОК 04, 07, ПК 1.1
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	6	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 5. Освоение приемов разборки-сборки макета АК	6	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.5. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 04, 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне	2	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>		ОК 07, ПК 1.1
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие №6 Оказание первой помощи пострадавшим (согласно выбранной профессии)	6	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		18	
Тема 3.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	14	ОК 01, 04, 07,
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	12	ОК 04, 07, ПК 1.1

	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие № 7. Отработка алгоритма действий по оказанию первой помощи при различных состояниях	6	
	Практическое занятие № 8. Изучение правил оказания первой медицинской помощи при травмах и ранениях (согласно выбранной профессии)	6	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 3.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	4	
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	4	
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта нерегулируемая двухместная	Согласно технической документации
2	Стол	Согласно технической документации
	Парта ученическая	Согласно технической документации
3	Стул	Согласно технической документации
4	Стул «Стандарт»	Согласно технической документации
5	Стул ученический нерегулируемый	Согласно технической документации
6	Доска аудиторная, магнитно-меловая, трех элементная	Согласно технической документации
7	Стеллаж книжный	Согласно технической документации
	Шкаф книжный	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя Компьютер в комплекте	Операционная система: Процессор: Оперативная память: Видеокарта: Монитор: AOC G2460FQ Universal D1 (системник, мышь, клавиатура, колонки)
2	Проектор	Epson EB 980W
3	Экран	Cactus 220*220см WellExpertнастенно-потолочный
4	Принтер лазерный	Canon Laser LBP-3010

Дополнительное оборудование		
1		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Тематические таблицы и плакаты	Набор плакатов по Обществознанию для СПО, Портреты Президента РФ, Губернатора Челябинской области Конституция РФ, Карта России и Челябинской области, тематические схемы и плакаты по разделам Обществознания.
2	Электронные презентации к урокам	Мультимедийные презентации по темам дисциплин
3	Профессионально-ориентированные задания	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности
4	Локальная сеть	с выходом в сеть Интернет

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абрамова, С.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — Текст: непосредственный.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Сапронов Ю.Г., Занина И. А. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. - (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1101-3 — Текст: непосредственный.

5. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-

4497-2205-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131103.html>.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва : Академия, 2023. - (Профессии среднего профессионального образования). - Текст : электронный. - URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5540/692259>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>.

2. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-10496-5. — URL: <https://book.ru/book/945216>. — Текст : электронный.

3. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137705>.

4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696>.

5. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538055>.

6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538524>.

7. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513805>.

8. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Результаты обучения	Методы оценки
ОК 01 ОК 04 ОК 07	<u>Стартовая диагностика</u> - Тестирование <u>Текущий контроль</u> -устный опрос; -фронтальный опрос; Промежуточный контроль - оценка контрольных работ; -наблюдение за ходом выполнения практических занятий; - оценка выполнения практических занятий; -оценка практических занятий (решение профессионально-ориентированных задач); - тестирование
ПК 1.1.	<u>Промежуточная аттестация</u> - выполнение заданий на дифференцированном зачете

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его	<i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий</i> <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>

	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 04 Эффективно взаимодействова ть и работать в коллективе и команде	понимание значимости своей профессии	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	понимание значимости своей профессии, Дифференцированн ый зачёт	

Критерии выставления текущих оценок успеваемости
Общая характеристика оценочной шкалы

Оценка	Критерии
«отлично» (5 баллов)	– выставляется, если обучающийся демонстрирует: уверенное знание и понимание учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать междисциплинарные связи; умение применять полученные знания в новой ситуации; – отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала, выполнении работы (самостоятельно устраняет отдельные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя); – соблюдение культуры письменной и устной речи,

	правил оформления письменных работ
«хорошо» (4 балла)	– выставляется, если обучающийся демонстрирует: знание основного учебного материала; – умение выделять главное в изученном материале, обобщать факты и практические примеры, делать выводы, устанавливать внутридисциплинарные связи; – недочёты при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«удовлетворительно» (3 балла)	– выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне минимальных требований; – умение воспроизводить изученный материал, затруднения в ответе на вопросы; наличие грубой ошибки или нескольких негрубых ошибок при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение отдельных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ
«неудовлетворительно» (2 балла)	– выставляется, если обучающийся демонстрирует: – знание учебного материала на уровне ниже минимальных требований, фрагментарные представления об изученном материале; – отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы; – наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, выполнении работы; – несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ

Критерии выставления отметок за устные ответы

Оценка	Критерии
«отлично» (5 баллов)	– выставляется, если обучающийся демонстрирует: последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; – показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; – самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов; свободно устанавливает междисциплинарные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутридисциплинарные связи; – уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении новых, ранее не встречавшихся задач. – излагает учебный материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; – рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; – допускает в ответе недочеты, которые легко исправляет по требованию преподавателя
«хорошо» (4 балла)	– выставляется, если обучающийся: показывает знание всего изученного учебного материала; – дает в основном правильный ответ; – учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебного предмета, которые может исправить самостоятельно при помощи преподавателя; – анализирует и обобщает теоретический материал, результаты проведенных наблюдений и опытов с помощью преподавателя; – соблюдает основные правила культуры устной речи; – применяет упорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«удовлетворительно» (3 балла)	– выставляется, если обучающийся: демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; – применяет полученные знания при ответе на вопрос, анализе

	предложенных ситуаций по образцу; – допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; – показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; – выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; – затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, результатов проведенных наблюдений и опытов; – дает неполные ответы на вопросы или воспроизводит содержание ранее изученного материала, слабо связанного с заданным вопросом; – использует неупорядоченную систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ
«неудовлетворительно» (2 балла)	– выставляется, если обучающийся: – не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; – не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; – допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя

Критерии выставления отметок за практические (лабораторные) занятия

Оценка	Критерии
«отлично» (5 баллов)	– выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в рациональной последовательности и полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – получил результаты с заданной точностью; оценил погрешность измерения; грамотно, логично описал проведенные наблюдения и сформулировал выводы из результатов опыта (наблюдения)
«хорошо» (4 балла)	– выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – самостоятельно выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование; выполнил работу в полном объеме с безусловным соблюдением правил техники безопасности, но не в рациональной последовательности; – выполнил не менее двух остальных требований, соответствующих отметке «отлично»
«удовлетворительно» (3 балла)	– выставляется, если обучающийся: самостоятельно определил цель работы; – выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование с помощью преподавателя; выполнил работу не менее чем на половину с безусловным соблюдением правил техники безопасности; – выполнил не менее одного требования из числа остальных, соответствующих отметке «отлично».

«неудовлетворительно» (2 балла)	– выставляется, если обучающийся: – не смог определить цель работы и подготовить необходимое оборудование самостоятельно; – выполнил работу менее чем на половину, либо допустил нарушение правил техники безопасности.
---------------------------------	---

Контроль знаний в форме теста

При проведении контроля знаний в форме теста рекомендуются следующие критерии оценки:

- 90-100 % выполненных заданий - «отлично»;
- 70 - 89 % выполненных заданий - «хорошо»;
- 50-69 % выполненных заданий - «удовлетворительно»;
- менее 50 % - «неудовлетворительно».

Приложение 2
к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10 «ДИЕТОЛОГИЯ И ОСНОВЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
.....	
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
.....	
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	14
.....	
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1	- определение качество сырья и полуфабрикатов; - технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания; - оценивание качества готовой продукции; - навык работы с нормативно-технической и справочной документацией; - работа с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.	- особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии; - изучение особенностей организации диетического и детского питания; - изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии; -изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания; - изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии; - изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий; - изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования; - обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами. - принципы диетического, детского питания;

		- основы организации диетического питания при различных заболеваниях; - ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания; - требования нормативно-технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	Профессиональная направленность
Объем образовательной программы	52	20
Всего учебных занятий	52	
теоретическое обучение	30	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	
практические занятия (если предусмотрено)	20	
практическая подготовка	20	
Консультации	-	
Промежуточная аттестация	2	20
Форма промежуточной аттестация– Дифференцированный зачет		

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10 «Диетология и основы детского питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического и детского питания		21	
Тема 1.1 Основы	Профессионально- ориентированное содержание	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
диетологии, принципы диетического (лечебно- профилактического) и детского питания.	Содержание учебного материала		
	Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебно-профилактическое питание, диетическое питание. Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. Принципы лечебного питания. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях. Методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение.	4	
	Практическое занятие № 1	2	
	Характеристика диет, сравнительный анализ Виды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов. Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента трудовой активности.		
Тема 1.2. Основы детского питания	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд.	4	

	Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд диетического питания Контроль за качеством готовых блюд и изделий Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, меню детского питания в детских садах, школах.		
	Практическое занятие № 2	2	
	Составление плана – меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста. Меню для разных типов образовательных детских учреждениях		
Тема 1.3. Особенности технологии обработки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического питания и детского питания.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Характеристика сырья для приготовления блюд диетического питания и детского питания. Методы снижения содержания растительной клетчатки, снижение содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами)	2	
	Практическое занятие № 3	4	
	Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков, тест.		
Раздел 2 Организация и приготовление блюд диетического питания		8/4	
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Профессионально- ориентированное содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Содержание учебного материала		
	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	4	
	Практическое занятие № 4, №5	4	

	Разработать ассортимент блюд. Подобрать блюда и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд.		
	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01,

Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания	Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды) Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, льезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы. Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные) Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий) Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря) Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания) Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания Соусы молочные, сметанные на овощных, крупяных отварах, бульонах, фруктовые. Соусы для холодных блюд. Яично-масляные смеси. Технология приготовления яичных и творожных блюд для диетического питания Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда. Изделия из отрубей для диетического питания Блюда из сухого гематогена. Блюда из дрожжей, маскированные блюда. Организация производства и обслуживания диетического питания.	4	ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Практическое занятие № 6, №7	4	

	Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд, организация рабочего места, алгоритм выполнения работ.		
Раздел 3. Организация и приготовление блюд детского питания		18/4	
Тема 3.1. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания.	Профессионально- ориентированное содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Содержание учебного материала	8	
	Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания. Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания.	8	
Тема 3.2. Ассортимент блюд детского питания	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Организация питания детей школьного возраста: основные нормативы. Технология приготовления блюд для детского питания.	4	
	Практическое занятие №8	4	
	Ознакомиться с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» Расчёт норм потребления пищевых веществ для детей в дошкольных учреждениях.		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		2	
Всего часов		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной программы предусматривает наличие учебного кабинета
«Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор с экраном;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Список рекомендуемой литературы

3.2. 1 Основная литература

2. Барановский, А.Ю. Диетология / А. Ю. Барановский – СПб. : Питер, 2021 – 960 с.
3. Бренц, М.Я., Сизова, Н.П. Технология приготовления диетических блюд: Учеб. пособие для технол. отд-ий техникумов/ М.Я Бренц. и Н.П. Сизова М.: Экономика, 1983. – 206 с.
4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 192 с. 23

Дополнительная литература

1. Алексеева, А.С. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: пособие для дет. сада/ А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо. – М. : Просвещение, 2016 – 208 с.

Нормативная документация

1. Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5 Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях.
2. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет.
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (вместе с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы)
4. Приказ Минздрав соц развития России и Минобрнауки от 11 марта 2012 г. № 213н/178 Методических рекомендаций организации питания обучающихся воспитанников образовательных учреждений
5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
7. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать:	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 терминологии	
особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
изучение особенностей организации диетического и детского питания;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования

изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами.		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
принципы диетического, детского питания;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
основы организации диетического питания при различных заболеваниях;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
требования нормативно-технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
Уметь:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	
определение качества сырья и полуфабрикатов;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
оценивание качества готовой продукции; навык работы с нормативно-технической и справочной документацией;		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования

работа с нормативной документацией, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.		Текущий контроль при проведении: -письменного и устного опроса; -тестирования
--	--	--

Код ОК	Формулировка компетенции	Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	<i>Студент демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части оптимальность определения этапов решения задачи;</i>	<i>Оценка результатов выполнения практических заданий.</i>
		Уо 01.02 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	<i>Студент демонстрирует умение определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</i>	
		Уо 01.03 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	<i>Студент демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</i>	
		Уо 01.04 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	<i>Студент демонстрирует умение владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</i>	

		Уо 01.05 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<i>Студент демонстрирует умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</i>	
		Знания:		
		Зо 01.01 актуальный профессиональн ый и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	<i>Студент демонстрирует знание профессионального контекста, в котором приходится работать и жить</i>	<i>Оценка результатов устного и письменного опроса.</i>
		Зо 01.02 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональн ом и смежных областях	<i>Студент демонстрирует знание структуры плана для решения задач, алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях</i>	<i>Оценка результатов устного и письменного опроса</i>
		Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональн ом и/или социальном контексте	<i>Студент демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</i>	
		Зо 01.04 методы работы в профессиональн ом и смежных сферах	<i>Студент демонстрирует знание методов работы в профессиональной и смежных сферах</i>	
		Зо 01.05 порядок оценки результатов решения задач профессиональн ой деятельности	<i>Студент демонстрирует знание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</i>	
ОК 02	Используй ть современн ые средства поиска,	Умения:		
		Уо 02.01 определять задачи для поиска информации, планировать	<i>Студент демонстрирует умение определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска,</i>	

	анализа и интерпретации информации, и информационные технологии и для выполнения задач профессиональной деятельности	процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	<i>выбирать необходимые источники информации</i>	
		Уо 02.02 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	<i>Студент демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</i>	
		Уо 02.03 оценивать практическую значимость результатов поиска	<i>Студент демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска</i>	
		Уо02.04 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	<i>Студент демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</i>	
		Уо 02.05 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует умение использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</i>	
		Уо 02.06 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	<i>Студент демонстрирует умение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</i>	
		Знания:		
		Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует знание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</i>	
		Зо 02.02 приемы структурирования информации	<i>Студент демонстрирует знание приемов структурирования информации</i>	

		Зо02.03 формат оформления результатов поиска информации	<i>Студент демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации</i>	
		Зо02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	<i>Студент демонстрирует знание современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</i>	
		Зо02.05 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	<i>Студент демонстрирует знание программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</i>	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:		
		Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды	<i>Студент демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды</i>	
		Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<i>Студент демонстрирует умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</i>	
		Знания:		
		Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива	<i>Студент демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива</i>	

Приложение 2.
к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..**Ошибка! Закладка не определена.**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка не определена.**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка не определена.**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. **Ошибка! Закладка не определена.**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– управлять личными финансами: строить бюджет, планировать крупные покупки, регулярно откладывать деньги; – прогнозировать неочевидные расходы; – ориентироваться в банковских услугах; – умение выбирать наиболее выгодные финансовые инструменты; – проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности – ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире способность распознавать мошенническую схему.	- знание и понимание финансовых продуктов; - доступные финансовые инструменты; - финансовые риски; - банковские услуги; - особенности потребительских кредитов и кредитных карт; - системы налогообложения; - обращение персональными данными;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Объем образовательной программы	54	18
в том числе:		
теоретическое обучение	34	
практические занятия	18	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Личный финансовый план			16	
Тема 1.1. Управление личными финансами	№ п/п	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 09
	1-2	Структура доходов домашних хозяйств. Заработная плата и предпринимательский доход как основные источники доходов трудоспособного населения.	2	
	3-4	Изменение структуры расходов населения России. Контроль семейных расходов. Оценка различных потребностей и желаний с точки зрения финансовых возможностей Личный финансовый план.	2	
	Практическое занятие № 1		2	
	5-6	Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Составление списка личных активов.	2	
	Практическое занятие № 2		2	
	7-8	Решение задач по личному финансовому плану	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09

Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости	9-10	Пенсионная система России: виды пенсий.	2	
	11-12	Способы увеличения дохода после выхода на пенсию	2	
Тема 1.3. Собственный бизнес: как создать и не потерять	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4,
	13-14	Создание стартапа. Этапы жизни стартапа.	2	
	15-16	Финансирование стартапа. Бизнес-планирование. Источники финансовой поддержки стартапов: государственная и частная поддержка.	2	
Раздел 2. Расчетно-кассовые операции			22	
Тема 2.1. Банки: чем они могут быть полезны в жизни	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
	17-18	Что такое банк и чем он может быть полезен. Вклады.	2	
	19-20	Классификация кредитов и оценка их условий для заемщика. Рассмотрение понятий валюта и валютные рынки. Составление списка рисков при валютных операциях	2	
	Практическое занятие №3		2	
	21-22	Решение задач по вкладам	2	
	Практическое занятие №4		2	
	23-24	Решение задач по кредитам	2	
	Практическое занятие № 5		2	
Тема 2.2.	25-26	Решение задач по расчетно-кассовым операциям	2	ОК 01-09
	27-28	Ценные бумаги: понятие и виды. Курс акций и их доходность. Фондовая	2	

Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов		биржа. Депозитарий. Инвестиционный портфель. Инвестирование для физических лиц		ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5,
---	--	--	--	--

Тема 2.3. Налогообложение физических лиц	Содержание учебного материала		4	
	29-30	Налогообложение физических лиц	2	ОК 01-09 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
	31-32	Виды налоговых вычетов и взаимодействие с налоговыми органами по вопросу их получения	2	
	Практическое занятие № 6		2	
	33-34	Расчет налогового вычета: на приобретение имущества и образование.	2	
Тема 2.4. Риски в мире денег: как защититься от разорения	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09
	35-36	Виды финансовых рисков в современной российской действительности: общие, объективные, портфельные.	2	ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3 5.1 - 5.5 ,
	37-38	Финансовое мошенничество, финансовые преступления и финансовые пирамиды. Финансовые пирамиды. Самые громкие финансовые махинации.	2	
Раздел 3. Страхование			16	
Тема 3.1. Страхование как способ сокращения финансовых потерь	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09
	39-40	Основные понятия страхования: риск, страховой случай, страховой взнос,	2	ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
		страховые выплаты.		
	41-42	Обязательное и добровольное страхование. Страховая защита жизни и	2	
		здоровья. Страхование имущества. Страхование ответственности		
	Практическое занятие № 7		2	
	43-44	Заключение страхового договора	2	

	Практическое занятие № 8		2	
	45-46	Решение задач по страхованию.	2	
	47-52	Разработка бизнес-плана.	6	
Промежуточная аттестация	53-54	Дифференцированный зачет	2	
		Всего:	54	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Социально-экономических дисциплин», оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.2. Печатные издания:

10. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

11. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

12. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

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

14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

15. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

16. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с.

17. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

18. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.

19. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.

20. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. – 312 с.

21. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

4. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
5. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
6. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
7. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал Российской Федерации. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

Федеральный закон «О рынке ценных бумаг» от 22.04.1996 N 39-ФЗ <http://base.garant.ru/10106464/>

Федеральный закон «О банках и банковской деятельности» от 02.12.1990 N 395-1 <http://base.garant.ru/10105800/> 3

Федеральный закон «Об акционерных обществах» от 26.12.1995 N 208-ФЗ <http://base.garant.ru/10105712/> 4

Закон РФ «Об организации страхового дела в Российской Федерации» от 27.11.1992 N 4015-1 <http://base.garant.ru/10100758/>

Федеральный закон «Об инвестиционных фондах» от 29.11.2001 N 156-ФЗ <http://base.garant.ru/12124999/>

Федеральный закон «О кредитных историях» от 30.12.2004 N 218-ФЗ <http://base.garant.ru/12138288/>

Федеральный закон «О негосударственных пенсионных фондах» от 07.05.1998 N 75-ФЗ <http://base.garant.ru/12111456/> 8

Федеральный закон «О жилищных накопительных кооперативах» от 30.12.2004 N 215-ФЗ <http://base.garant.ru/12138285/> 9

Федеральный закон «О валютном регулировании и валютном контроле» от 10.12.2003 N 173-ФЗ <http://base.garant.ru/12133556/> 10

Федеральный закон «О защите прав и законных интересов инвесторов на рынке ценных бумаг» от 05.03.1999 N 46-ФЗ <http://base.garant.ru/12114746/> 11

Налоговый кодекс, часть 1 от 31.07.1998 N 146-ФЗ, часть 2 от 05.08.2000 N 117-ФЗ <http://base.garant.ru/10900200/> 12

Федеральный закон «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16.07.1998 N 102-ФЗ <http://base.garant.ru/12112327/>

Федеральный закон «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации» от 30.12.2004 N 214-ФЗ <http://base.garant.ru/12138267/> 14

Федеральный закон «О драгоценных металлах и драгоценных камнях» от 26.03.1998 N 41-ФЗ <http://base.garant.ru/12111066/>

Федеральный закон "О защите конкуренции" от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ <http://base.garant.ru/12148517/>

Сайт информационного агентства Росбизнесконсалтинг <http://www.rbc.ru/> Сайт «Всё о страховании в России» <http://www.insur.ru/>

Сайт «Страхование в России» <http://www.allinsurance.ru> / Сайт «Парус инвестора» <http://www.parusinvestor.ru/> Сайт «Финансист» <http://finansistkras.ru/lichnie-finansi>

Институт биржевой торговли <http://www.alordistant.ru/courses/invest/content/> Финансовая видеоэнциклопедия <http://www.incomepoint.tv/>

Сайт «Финансовая грамота» <http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-isberezheniya>

Энциклопедия маркетинга <http://www.marketing.spb.ru> Сайт «Развитие бизнеса» <http://www.devbusiness.ru> Министерство РФ по налогам и сборам <http://www.nalog.ru> Федеральная комиссия по рынку ценных бумаг <http://www.fedcom.ru> Экономика и жизнь: агентство консультаций и деловой информации <http://www.akdi.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
умения:	анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения тестового задания дифференцированный зачет
управлять личными финансами: строить бюджет,	
планировать крупные покупки, регулярно откладывать деньги;	
прогнозировать неочевидные расходы;	
ориентироваться в банковских услугах	
умение выбирать наиболее выгодные финансовые инструменты;	
проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности	
ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире	
способность распознавать мошенническую схему	
знания:	
знание и понимание финансовых продуктов;	оценка выполнения тестового задания, устных и письменных ответов
доступные финансовые инструменты; финансовые риски; банковские услуги	
особенности потребительских кредитов и кредитных карт системы налогообложения	
обращение с персональными данными;	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2	– управлять личными финансами: строить бюджет, планировать крупные покупки, регулярно откладывать деньги; – прогнозировать неочевидные расходы; – ориентироваться в банковских услугах; – умение выбирать наиболее выгодные финансовые инструменты; – проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности – ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире способность распознавать мошенническую схему; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов.	- знание и понимание финансовых продуктов; - доступные финансовые инструменты; - финансовые риски; - банковские услуги; - особенности потребительских кредитов и кредитных карт; - системы налогообложения; - обращение персональными данными; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
Объем образовательной программы	54
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Личный финансовый план			26	
Тема 1.1. Управление личными финансами	№ п/п	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	1-2	Структура доходов домашних хозяйств. Заработная плата и предпринимательский доход как основные источники доходов трудоспособного населения.	2	
	3-4	Изменение структуры расходов населения России. Контроль семейных расходов. Оценка различных потребностей и желаний с точки зрения финансовых возможностей Личный финансовый план.	2	
	Практическое занятие № 1		2	
	5-6	Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Составление списка личных активов.	2	
	Практическое занятие № 2		2	
	7-8	Решение задач по личному финансовому плану	2	

Тема 1.2. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	9-10	Пенсионная система России: виды пенсий.	2	
	11-12	Способы увеличения дохода после выхода на пенсию	2	
Тема 1.3. Собственный бизнес: как создать и не потерять	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	13-14	Создание стартапа. Этапы жизни стартапа.	2	
	15-16	Финансирование стартапа. Бизнес-планирование. Источники финансовой поддержки стартапов: государственная и частная поддержка.	2	
Раздел 2. Расчетно-кассовые операции			34	
Тема 2.1. Банки: чем они могут быть полезны в жизни	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	17-18	Что такое банк и чем он может быть полезен. Вклады.	2	
	19-20	Классификация кредитов и оценка их условий для заемщика. Рассмотрение понятий валюта и валютные рынки. Составление списка рисков при валютных операциях	2	
	Практическое занятие №3		2	
	21-22	Решение задач по вкладам	2	
	Практическое занятие №4		2	
	23-24	Решение задач по кредитам	2	
	Практическое занятие № 5		2	

	25-26	Решение задач по расчетно-кассовым операциям	2	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 2.2.	27-28	Ценные бумаги: понятие и виды. Курс акций и их доходность. Фондовая	2	
Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов		биржа. Депозитарий. Инвестиционный портфель. Инвестирование для физических лиц		
Тема 2.3. Налогообложение физических лиц	Содержание учебного материала		4	
	29-30	Налогообложение физических лиц	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	31-32	Виды налоговых вычетов и взаимодействие с налоговыми органами по вопросу их получения	2	
	Практическое занятие № 6		2	
	33-34	Расчет налогового вычета: на приобретение имущества и образование.	2	
Тема 2.4. Риски в мире денег: как защититься от разорения	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	35-36	Виды финансовых рисков в современной российской действительности: общие, объективные, портфельные.	2	
	37-38	Финансовое мошенничество, финансовые преступления и финансовые пирамиды. Финансовые пирамиды. Самые громкие финансовые махинации.	2	
Раздел 3. Страхование			16	
	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	39-40	Основные понятия страхования: риск, страховой случай, страховой взнос,	2	
		страховые выплаты.		

Тема 3.1. Страхование как способ сокращения финансовых потерь	41-42	Обязательное и добровольное страхование. Страховая защита жизни и	2	ПК 1.2
		здоровья. Страхование имущества. Страхование ответственности		
	Практическое занятие № 7		2	
	43-44	Заключение страхового договора	2	
	Практическое занятие № 8		2	
	45-46	Решение задач по страхованию.	2	
Промежуточная аттестация	47-52	Разработка бизнес-плана.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.2
	53-54	Дифференцированный зачет	2	
Всего:			54	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Социально-экономических дисциплин», оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.2. Печатные издания:

10. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

11. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

12. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

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

14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

15. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

16. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с.

17. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

18. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.

19. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.

20. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. – 312 с.

21. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Электронные издания:

4. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

5. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

6. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

7. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал Российской Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

Федеральный закон «О рынке ценных бумаг» от 22.04.1996 N 39-ФЗ <http://base.garant.ru/10106464/>

Федеральный закон «О банках и банковской деятельности» от 02.12.1990 N 395-1 <http://base.garant.ru/10105800/> 3

Федеральный закон «Об акционерных обществах» от 26.12.1995 N 208-ФЗ <http://base.garant.ru/10105712/> 4

Закон РФ «Об организации страхового дела в Российской Федерации» от 27.11.1992 N 4015-1 <http://base.garant.ru/10100758/>

Федеральный закон «Об инвестиционных фондах» от 29.11.2001 N 156-ФЗ. <http://base.garant.ru/12124999/>

Федеральный закон «О кредитных историях» от 30.12.2004 N 218-ФЗ <http://base.garant.ru/12138288/>

Федеральный закон «О негосударственных пенсионных фондах» от 07.05.1998 N 75-ФЗ <http://base.garant.ru/12111456/> 8

Федеральный закон «О жилищных накопительных кооперативах» от 30.12.2004 N 215-ФЗ <http://base.garant.ru/12138285/> 9

Федеральный закон «О валютном регулировании и валютном контроле» от 10.12.2003 N 173-ФЗ <http://base.garant.ru/12133556/> 10

Федеральный закон «О защите прав и законных интересов инвесторов на рынке ценных бумаг» от 05.03.1999 N 46-ФЗ <http://base.garant.ru/12114746/> 11

Налоговый кодекс, часть 1 от 31.07.1998 N 146-ФЗ, часть 2 от 05.08.2000 N 117-ФЗ <http://base.garant.ru/10900200/> 12

Федеральный закон «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16.07.1998 N 102-ФЗ <http://base.garant.ru/12112327/>

Федеральный закон «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении изменений в некоторые законодательные акты Российской Федерации» от 30.12.2004 N 214-ФЗ <http://base.garant.ru/12138267/> 14

Федеральный закон «О драгоценных металлах и драгоценных камнях» от 26.03.1998 N 41-ФЗ <http://base.garant.ru/12111066/>

Федеральный закон "О защите конкуренции" от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ <http://base.garant.ru/12148517/>

Сайт информационного агентства Росбизнесконсалтинг <http://www.rbc.ru/> Сайт «Всё о страховании в России» <http://www.insur.ru/>

Сайт «Страхование в России» <http://www.allinsurance.ru> / Сайт «Парус инвестора» <http://www.parusinvestor.ru/> Сайт «Финансист» <http://finansistkras.ru/lichnie-finansi>

Институт биржевой торговли <http://www.alordistant.ru/courses/invest/content/>
Финансовая видеоэнциклопедия <http://www.incomepoint.tv/>

Сайт «Финансовая грамота» <http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-isberezheniya>

Энциклопедия маркетинга <http://www.marketing.spb.ru> Сайт «Развитие бизнеса» <http://www.devbusiness.ru> Министерство РФ по налогам и сборам <http://www.nalog.ru> Федеральная комиссия по рынку ценных бумаг <http://www.fedcom.ru> Экономика и жизнь: агентство консультаций и деловой информации <http://www.akdi.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
умения:	анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения тестового задания
управлять личными финансами: строить бюджет,	
планировать крупные покупки, регулярно откладывать деньги;	
прогнозировать неочевидные расходы;	
ориентироваться в банковских услугах	
умение выбирать наиболее выгодные финансовые инструменты;	
проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности	
ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире	
способность распознавать мошенническую схему	
знания:	
знание и понимание финансовых продуктов;	оценка выполнения тестового задания
доступные финансовые инструменты; финансовые риски; банковские услуги	
особенности потребительских кредитов и кредитных карт системы налогообложения	
обращение с персональными данными;	

Приложение 2
к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Балахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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
ДИСЦИПЛИН

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	Уметь пользоваться современным технологическим оборудованием, (Вита-микс; Смокиган; Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. – Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cookand Chill; Termomix – Уметь готовить блюда молекулярной кухни	– Индивидуальные технологии в индустрии питания; – Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания; – Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Особенности молекулярной кухни – Технологию арт-визаж, пакоджетинг
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	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	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. практич. подготовки
Объем образовательной программы	80	40
в том числе:		
теоретическое обучение	38	
лабораторные занятия	40	
практические занятия		
Дифференцированный зачет	2	

3.2. Содержание обучения общепрофессиональной дисциплины

Современные технологии приготовления пищи

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, кусовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Инновационные технологии в индустрии питания	Содержание	20	ОК 01-07, 09 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
	Введение. Основные цели , задачи и содержание изучаемого курса. Новые тенденции в приготовлении и подачи блюд.	2	
	Мировые тенденции развития в кулинарии.	2	
	Инновационные технологии в индустрии питания. Факторы влияющие на выбор инновации.	2	
	Современные инновационные технологии в производстве: Фьюжн – кулинария Арт – визаж как искусство в украшении блюд Фудпейринг Технология Cook&Chill (Cook&Freez Технология CapCold Технология Souse-vide Нитро технологии	2	
Тема 1.2. Характеристики современного технологического оборудования в индустрии питания	Содержание		ОК 01-07, 09 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
	Характеристика современного технологического оборудования, функциональные возможности основных видов. (СВЧ ток высоких частот. Инфракрасный (ИК) Свойства индукции.)	2	
	Традиционные и инновационные способы кулинарной обработки. направления инновационной деятельности в индустрии питания	2	
	Современное оборудование: -Витамикс; -Смокиган; -Велюр.	2	
	Современное оборудование:	2	

		- Шкаф для шокового охлаждения продуктов (Шоковая заморозка); - Сифон.		
Тема 1.3.	Содержание			ОК 01-07, 09
Технологии Sous-vide (су-вид)	Технологии Sous-vide (су-вид)-(Технология приготовления пищи в вакууме) медленная варка. История возникновения данного типа, преимущества, особенности, подбор посуды, оборудования. Преимущества данного вида тепловой обработки.	2		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Приготовление блюд способом су-вид. Нитро технологии (с применением азота).	2		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторные занятия Технология приготовления блюд способом сувид: -сложные блюда из овощей (моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи, зелени).	20		ПК 5.1-5.5
	Технология приготовления блюд способом су- вид: - блюда из рыбы (из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца). Фарширование рыбы	4		
	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы (стейк из говядины, свиные ребрышки со сливовым компотом, филе ягненка с винным соусом).	6		
	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы (куриная грудка с тимьяном, конфи из утки, асамбука из индейки).	4		
	Технология приготовления блюд способом су- вид: - из фруктов (ревень с клубничным соусом и маскарпоне, ананас в сиропе с корицей и бадьяном).	6		
Тема 1.4. Технология приготовления	Содержание	18		
	Инновационные технологии в производстве продуктов.	1		
	Фудпейринг (сочетаемое с не сочетаемым)	1		
	Приготовление блюд методом Фудпейринг: -пицца с персиком и камамбером; -мороженное из свеклы; -скумбрия и шеврет; -стейк с шоколадным соусом.	1		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

блюдо методом Фуд-пейринг	Приготовление блюд методом Фудпейринг: -антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; -ягненок с грушей ванилью и шоколадом;	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины и черных оливок; -бисквит с корицей в шоколаде.	1	
Тема № 1.5 Технология	Содержание		
приготовления блюд методом Арт-визаж	Арт-визаж, как инновационное направление в современном кулинарном искусстве.	1	
Тема № 1.6 Технология приготовления блюд методом Фьюжн	Содержание		ОК 01-07, 09
	Фьюжн кулинария (смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока).	1	ПК 1.1-1.5
	Фьюжн из овощей: - холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента.	1	ПК 4.1-4.5
	Фьюжн из мяса разнообразного ассортимента.		ПК 5.1-5.5
Тема № 1.7. Технология Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	Содержание		ОК 01-07, 09
	Технология Cook and Chill (Cook and Treez) готовим и охлаждаем.	1	ПК 1.1-1.5
	Технология Termomix/	1	ПК 2.1-2.8
	Пакоджетинг (тонкое измельчение ранее замороженных компонентов).	1	ПК 3.1-3.6
	Анти_гриль Анти- сковороды.(минусовая сковорода).	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема № 1.8. Молекулярная кухня	Содержание		
	Молекулярная кухня: пенообразование; гелеобразование	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5
	Молекулярная кухня: эмульсификация; сферификация	1	
	Молекулярная кухня: желеобразование; загустители, сухой лед	1	

	Блюда молекулярной кухни из овощей: -свекольная икра; -свекольные сферы с козьим сыром; -пирог из тыквы и бананов; -винегрет	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Блюда молекулярной кухни: морские гребешки, редис, севиче и хурма; лесная дымка; -селедка под шубой	1	
	Лабораторные занятия	20	
	-кокосовая панакота с клубничным гелем; -пепел, яйцо и древесный уголь; -яблочная лапша;		
	Дифференцированный зачет.	2	
		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной программы предусматривает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор с экраном;

Основная литература:

1. Рафаэль Омонт. «Молекулярная кулинария» Издательство Центрполиграф, 2020. – 176 с.
2. Тангиров Р. «Красивая подача». Москва: Издательство «Э», 2021. – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенций	Формулировка компетенции	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях Дифференцированный зачет
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в	

		контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

	действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 2.
к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 13 «СОЦИАЛЬНО – ЗНАЧИМАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 5. ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Социально-значимая деятельность

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

	Умения	Знания
	взаимодействовать с другими людьми, брать на себя обязательства и выполнять их видеть проблемы и не оставаться в стороне	основные направления социально-значимой деятельности алгоритм социально-значимой деятельности

Ожидаемые результаты

- рост социальной и общественной активности;
- повышение стремления к общению;
- появление людей солидарных, готовых быть сопричастными к проблемам окружающей жизни;
- формирование зрелой гражданской позиции;
- формирование толерантного отношения к людям старшего поколения, разных взглядов и убеждений.

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объём часов	В том числе практич. подготовки
Всего часов на учебную дисциплину	69	39
Самостоятельная работа		
из них:		
Теоретическое обучение	30	
Лабораторные и практические занятия	39	
Промежуточная аттестация	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

Тематический план и примерное содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Социально-значимая деятельность: определение, особенности, развитие и примеры		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1. Развитие социально-значимой деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Формирование социальной ответственности и самостоятельности с педагогической, и с общественных позиций. Эффективное использование ресурсов техникума для интеграции обучающихся в социальную систему.		
	Практические занятия формирование социальных компетенций, нравственное развитие; знакомство с различными социальными процессами с «погружением в ситуацию»; тренинг по приобретению коммуникативных и практических навыков, умения видеть проблемы и не оставаться в стороне	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Основные направления социально-значимой деятельности.	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Традиционные направления социальной работы Организация социально-значимой деятельности	2	
	Практические занятия Изучение традиционных направлений социально работы: гражданско-патриотическое; экологическое; культурологическое; благотворительное; социологическое; историческое; здоровьесберегающее.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3. Социальные проекты	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Социальные проекты	4	

	Практические занятия Разработка социального проекта по заданной теме	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04,
Тема 4. Гражданско-патриотические проекты	Гражданско-патриотические проекты	4	ОК 06, ОК 07
	Практические занятия Разработка мероприятий: организация поисковых отрядов и работа в архивах; этнографические экспедиции; интервью с известными жителями города (области); сбор материалов, оформление экспозиций школьного музея; проведение краеведческих экскурсий; встречи и организация адресной помощи ветеранам (боевых действий, труда); участие в мероприятиях, посвященных дню Победы и другим знаковым датам; уход за мемориальными памятниками; организация военно-патриотических спортивных игр.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04,
Тема 5. «Наш дом»: экологическое движение	Экологическое движение	4	ОК 06, ОК 07
	Практические занятия Разработка мероприятий: уборка мусора; очистка парков, скверов, береговой зоны водоемов; озеленение участков; сбор макулатуры, пластика, утилизация батареек; экономия воды и электроэнергии; пропаганда осознанного отношения к окружающей среде (опросы, листовки, выступления).	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04,
Тема 6. Волонтерское движение	Волонтерское движение	2	ОК 06, ОК 07
	Практические занятия Разработка мероприятий: оказание помощи и поддержки социально незащищенным группам населения; благоустройство (озеленение) территорий;	4	

	работа с подшефными учреждениями (детские сады, детские дома, дома престарелых); поддержание работы учреждений культуры, спорта; проведение опросов общественного мнения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7. Благотворительные акции	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Благотворительные акции	2	
	Практические занятия	4	
	Подготовка отчета об оказании помощи тем, кто в ней нуждается		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8. Социальное сопровождение	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Служба социального сопровождения Принципы социального сопровождения Виды социального сопровождения	4	
	Практические занятия Описание способов: помощи в социальной адаптации, приспособлению к новым условиям жизни; реабилитации человека и выведение его из кризиса; заботы о состоянии здоровья, помощь в борьбе с вредными привычками; восстановления или повышения статуса человека в обществе; обучения навыкам взаимодействия с членами общества и самореализации.	11	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		69	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий
- раздаточный материал Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.
- диапроектор
- экран

Для реализации программы преподаватель использует перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Печатные издания

1. Андримонова, И.М. Воспитание социальной активности старшеклассников в теории и практике отечественной педагогики (1960- 1985 гг.): автореф. дис. ...канд. пед. наук: 13.00.08 / И.М. Андримонова. – Кострома, 2022. – 22 с.
2. Анцигина, Л. К. К проблеме социальной активности личности в современных условиях // Образование и культура в Западно- Сибирском регионе: история, перспективы и проблемы взаимодействия. Тюмень-Тобольск-Тара: Материалы региональной научно-практической конференции // под ред. Н. В. Чекалевой. - Тара, 2021. - Ч. 2. – С. 174-176.
3. Арефьева, Г.С. Социальная активность / Г.С. Арефьева. – М.: Высшая школа, 2021. – 142 с.
4. Бабочкин, П.И. Студент как социальный субъект образовательной деятельности / П.И. Бабочкин // Философские науки. – 2017. – № 12. –С. 100-113.
5. Бердеханова, В.П. Проблемы воспитания и развития личности. Совместная проектировочная деятельность как средство развития детей и взрослых / В.П. Бердеханова // Развитие личности. – 2000. - № 1. – С.11-23.
6. Социальная работа с семьей : учеб. пособие для СПО / И. А. Григорьева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 149 с Григорьева, И. А.
7. Теория и методика социальной работы : учебник для СПО / И. А. Григорьева, В. Н. Келасев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 254 с.
8. Теория и методика социальной работы : учебник для СПО / Е. И. Холостова [и др.] ; под ред. Е.И. Холостовой, Л. И. Кононова, М. В. Вдовиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 288 с.
9. Технология социальной работы с семьей и детьми : учебник и практикум для СПО / Е. Н. Приступа [и др.] ; под ред. Е. Н. Приступы. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 465 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Методы оценки
Знания:	
основные направления социально-значимой деятельности	Письменный опрос Решение ситуационных задач
алгоритм социально-значимой деятельности	Письменный опрос Решение ситуационных задач
Уметь:	
- взаимодействовать с другими людьми, брать на себя обязательства и выполнять их	Оценка результатов выполнения практической работы
- видеть проблемы и не оставаться в стороне	Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 2.
к ОП специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.14 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ . **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 06 ПК 1.1	– пользоваться базовой терминологией современного предпринимательства; – использовать выработанные навыки научного анализа проблем предпринимательской деятельности; – пользоваться методами осуществления предпринимательской деятельности; – производить оценку эффективности предпринимательской деятельности; – поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией предпринимательской деятельности; – ориентироваться на рынке труда региона, – использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы; – осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры; – составлять автобиографию, резюме, сопроводительное письмо; трудовой договор.	– современное состояние теории и практики предпринимательской деятельности; – специфику предпринимательской деятельности; – особенности международного и отечественного права в области предпринимательства; – роль новаторской, инициативной деятельности человека, мобилизующего все свои силы, целеустремленно использующего все возможности для достижения поставленной цели и несущего полную ответственность за свои действия; особую форму экономической активности, – основанной на инновационном самостоятельном подходе к производству и поставке на рынок товаров, приносящих предпринимателю доход и осознание своей значимости как личности; – понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, – методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам, -психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии, - факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы, – причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	36
Теоретические занятия	34	
Практические занятия	36	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> <i>дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	72	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1 Сущность предпринимательства и его виды	Содержание	8	ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
	1. История Российского предпринимательства. Российское предпринимательство на современном этапе.	2	
	2.Сущность предпринимательства и его виды Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство.	2	
	3.Понятие и способы принятия предпринимательского решения Сфера принятия управленческих решений. Влияние внутренних факторов: целей фирмы, технологии производства, организационной структуры, штатное расписание, персонал. Влияние внешних факторов прямого воздействия и косвенного воздействия. Технология принятия предпринимательских решений.	2	
	4. Экономические методы принятия предпринимательских решений	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 1 Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации. Анализ способов принятия предпринимательского решения.	2	
	Практическое занятие № 2 Анализ факторов внешней среды в конкретной ситуации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.2. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	Содержание	6	ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
	Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техничко-экономическое обоснование создания нового предприятия. Учредительные документы.	2	
	Основные законодательные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность в РФ. Система государственной поддержки и регулирования предпринимательской деятельности	2	
	Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие №3 Выбор « Бизнес- идеи»	2	
	Практическое занятие №4 Разработка и презентация бизнес- идеи	6	
	Практическое занятие №5 Анализ организационно-правовой формы предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателя	2	
	Практическое занятие №6 Составление перечня документов дл государственной регистрации предпринимателей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1. 3. Организационно- управленческие функции предприятия	Содержание	4	ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
	1.Организационно-управленческие функции предприятия Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Организация планирования деятельности предприятия. Механизм функционирования предприятия. Прекращение деятельности предприятия	2	
	2.Предпринимательский риск Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. 3. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №6 Предпринимательский риск	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Трудовые ресурсы предприятия. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	Содержание	4	ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
	Понятие трудовых ресурсов предприятия. Формирование и развитие трудового коллектива. Понятие и методы составления штатного расписания. ЕТКС. Расстановка кадров, конкретизация функций персонала. Мотивация и критерии мотивации труда.	2	
	Роль руководителя и методы руководства. Профессиональная деятельность руководителя и результативность организации. Формы и системы оплаты труда на предприятиях предпринимательского типа.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 7 Анализ штатного расписания предприятия, ЕТКС. Анализ затрат и потерь рабочего времени.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5 Культура предпринимательства.	Содержание	4	ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
	1. Культура предпринимательства Сущность культуры предпринимательства. Культура предпринимательских организаций. Предпринимательская этика и этикет.	2	
	2. Предпринимательская тайна Сущность предпринимательской тайны. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.		
	3. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения гражданской ответственности предпринимателей. Способы	2	

	обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №8 Юридическая ответственность предпринимателя	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема1.6. Управление финансами предприятия предпринимательского типа	Содержание	8	ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
	1. Управление финансами предприятия предпринимательского типа Сущность и функции финансов. Формирование финансов предприятия. Прибыль предприятия. Финансовый план предприятия	2	
	2. Основы бухгалтерского учета. Понятие и виды бухгалтерского учета. Бухгалтерская отчетность. Документоведение	2	
	3.Налогообложение предпринимательской деятельности. Налогообложение доходов от предпринимательской деятельности. Основания для налогообложения доходов предпринимателей. Порядок исчисления и уплаты налога. Применение упрощенной системы налогообложения. Единый налог на вмененный доход для определенных видов деятельности. Патентная система налогообложения.	2	
	4. Оценка эффективности предпринимательской деятельности Методы оценки экономической устойчивости в рыночной среде. Критерии анализа результатов предпринимательской деятельности. Методы анализа предпринимательской деятельности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	

	Практическое занятие №9 Расчет рентабельности предпринимательской деятельности	2	
	Практическое занятие №10 Анализ бухгалтерского документооборота.	4	
	Практическое занятие №11 Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Аббасова О.М. Совершенствование развития предприятий малого бизнеса / О.М. Аббасова // Вестник Академии знаний. – 2020. – № 3 (38). – С. 10–14
2. Анненкова В. Г., Цифровые и предпринимательские риски экономической безопасности бизнеса в России // Риск: ресурсы, информация, снабжение, конкуренция. — 2022. — № 1. — С. 93-97
3. Власов А. А., Антимонopolный комплаенс и страхование предпринимательских рисков: мотивация и перспективы // Страхование право. — 2022. — № 3. — С. 11-15.
4. Гаевский Р. Г., Задачи создания и внедрения инноваций в сфере менеджмента // Риск: ресурсы, информация, снабжение, конкуренция. — 2022. — № 4. — С. 29-35
5. Глотко А.В., Микроэкономика: Учебное пособие. — Новосибирск : Золотой колос, 2019.
6. Гусаков Н. А., Разработка управленческих решений в предпринимательской деятельности // Экономика и управление : рос. науч. журн.. — 2019. — № 4. — С. 77-81.
7. Драгунова Т. В., Страхование убытков от перерыва в производстве: становление и базовые принципы // Страхование дело. — 2019. — № 6. — С. 25-32
8. Земцов С. П., Занятость в малом и среднем бизнесе в России: в поисках факторов роста // Вопросы экономики. — 2021. — № 12. — С. 66-80
9. Ильминская А. С., Дацовская А. Н. Малое предпринимательство в России//ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ: АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ. Сборник статей V Международной научно-практической конференции. Пенза, 2022. С. 125-128
10. Ипполитов С. С., Малый бизнес в творческой индустрии: оценка вклада в экономику // Вестник Московского государственного университета культуры и искусств. — 2022. — № 2. — С. 143-153
11. Казакова Н.А. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учеб. пособие / Н.А. Казакова. – М. : ИНФРА-М, 2020. – 208 с.
12. Киселева И.А., Симонович Н.Е., Князева И.Ю. Предпринимательские риски: психологические особенности оценки рисков в бизнесе // Вестник ВГУИТ. 2019. N (79). С. 492-499
13. Клеандров М. И., О необходимости института охраны прав предпринимательских структур в системе предпринимательского права // Государство и право. — 2021. — № 8. — С. 7-20.
14. Кузьмин П. С., Влияние стратегических рисков на достижение социально-экономического эффекта от стимулирования ускорения технологического развития

- промышленности на основе цифровизации // Риск: ресурсы, информация, снабжение, конкуренция. — 2022. — № 4. — С. 115-121 :
15. Лиликова О. С., Некоторые проблемы развития малого и среднего бизнеса в России: правовой и практический аспект // Юрист. — 2021. — № 6. — С. 44-50
 16. Магомедов Г. Д., Организационно-правовые предпосылки деятельности современного торгового предприятия // Российское предпринимательство. — 2020. — Т. 16, № 11. — С. 1617-1620
 17. Мазуренко А. П., К вопросу о соотношении правовой политики в сфере предпринимательства и предпринимательского права // Закон и право. — 2022. — № 10. — С. 116-119
 18. Маковой Н. Д., Способы перераспределения сторонами договорного обязательства рисков имущественных потерь // Аграрное и земельное право. — 2020. — № 12. — С. 78-80
 19. Малютина И.Н., Кучина Е.М. Приоритетные направления государственной поддержки малого бизнеса// СОВРЕМЕННЫЕ ИННОВАЦИИ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ СИСТЕМ. Материалы научно-практической конференции с международным участием. Саратов, 2022. С. 60-62
 20. Межох З.П., Финансовая среда предпринимательства, предпринимательские риски: Учебное пособие. — Москва : Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет транспорта», 2020. — 55 с
 21. Михайлова А. С., "Комплаенс" и "комплаенс-контроль" как категории риск-менеджмента в туристской деятельности — объективная реальность, требующая всестороннего теоретического осмысления // Туризм: право и экономика. — 2019. — № 1. — С. 3-5
 22. Мусаева Л.И., Алтынбаева Л.Е. Риски предпринимательской деятельности//ВОПРОСЫ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВА. 2020. № 7. С. 141-145
 23. Нуреев Р.М., Курс микроэкономики: Учебник. — Москва : ООО "Юридическое издательство Норма", 2021.
 24. Предпринимательство и его особенности в России/Спижанкова Г. И. и др. – М.: МГТУ, 2020.
 25. Розанова Н. М., Конкуренция сегодня: процесс или результат? // Мировая экономика и международные отношения. — 2021. — Т. 65, № 8. — С. 5-10
 26. Сапир Ж., "Рынок перестает адекватно оценивать предпринимательские риски" // Эксперт. — 2020. — № 30. — С. 40.
 27. Серова О. А., Социальное предпринимательство: выбор организационно-правовой формы // Гражданское право. — 2019. — № 2 (март-апрель). — С. 11-15
 28. Синявский Н.Г. Предпринимательские риски : монография / Н.Г. Синявский, В.А. Дадалко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 177 с.
 29. Смирнов Е. Н., Конкурентоспособность в эпоху глобальной цифровизации // Международная экономика. — 2020. — № 6. — С. 30-35
 30. Стамболцян С. М. Предпринимательские риски: виды, система управления//ИННОВАЦИИ. НАУКА. ОБРАЗОВАНИЕ. 2021. № 28. С. 484-489
 31. Тренды года: Дальнейшая цифровизация бизнеса и разработка новых отечественных IT-продуктов // Управление персоналом. — 2022. — № 21 (665). — С. 60-66.
 32. Устинова О. В., Государственная политика в сфере предпринимательства в России: ретроспектива и современность // Вопросы истории. — 2021. — № 12, ч. 5. — С. 87-97

3.2.2. Электронные издания:

8. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
9. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
10. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
11. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал Российской Федерации.
Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)
<http://www.consultant.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ)//
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/ (дата обращения 29.03.2023)
2. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (последняя редакция)//
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_52144/ (дата обращения 29.03.2023)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Зо 02.02 Приемы структурирования информации	Студент демонстрирует знание приемов структурирования информации	Оценка результатов устного и письменного опроса.
Зо02.03 формат оформления результатов поиска информации	Студент демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации	Оценка результатов тестирования
Зо02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	Студент демонстрирует знание современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	Оценка результатов устного и письменного опроса.
Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации	Студент демонстрирует умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Оценка результатов устного и письменного опроса.
Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология	Студент демонстрирует знание современной научной и профессиональной терминологии	Оценка результатов устного и письменного опроса.
Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования	Студент демонстрирует знание возможной траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результатов устного и письменного опроса.
Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	Студент демонстрирует знание основ предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	Оценка результатов выполнения практических заданий.
Зо 03.05 правила разработки презентации	Студент демонстрирует знание правил разработки презентации	Оценка результатов выполнения практических заданий.
Зо 03.06 основные этапы разработки и реализации проекта	Студент демонстрирует знание основных этапов разработки и реализации проекта	Оценка результатов выполнения практических заданий.
Уо 02.02 Определять необходимые источники информации	Студент демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка результатов устного и письменного опроса.

		Оценка результатов тестирования
Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Студент демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации	Студент демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Студент демонстрирует умение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Студент демонстрирует умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию	Студент демонстрирует умение применять современную научную профессиональную терминологию	Оценка результатов устного и письменного опроса
Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Студент демонстрирует умение определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результатов устного и письменного опроса
Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Студент демонстрирует умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Оценка результатов устного и письменного опроса
Уо 03.05 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	Студент демонстрирует умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	Оценка результатов устного и письменного опроса

Уо03.06 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Студент демонстрирует умение презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 03.07 определять источники достоверной правовой информации	Студент демонстрирует умение определять источники достоверной правовой информации	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 03.08 составлять различные правовые документы	Студент демонстрирует умение составлять различные правовые документы	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо03.09 находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	Студент демонстрирует умение находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	Оценка результатов выполнения практических заданий
Уо 03.10 оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	Студент демонстрирует умение оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	Оценка результатов выполнения практических заданий