

## **РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

### **ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ...Ошибка! Закладка не определена.</b>	
<b>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.....</b>	<b>17</b>
<b>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.....</b>	<b>34</b>
<b>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности .....</b>	<b>48</b>
<b>ОП.05 Основы калькуляции и учёта.....</b>	<b>59</b>
<b>ОП.06 Охрана труда.....</b>	<b>78</b>
<b>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности .....</b>	<b>96</b>
<b>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности .....</b>	<b>109</b>
<b>ОП.09 Физическая культура.....</b>	<b>121</b>
<b>ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности.....</b>	<b>135</b>



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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>19</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	19
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	8
2.2. Содержание дисциплины.....	9
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

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

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатуру информационных источников</p> <p>применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>	

	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>	
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6</p>	<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения; проводить органолептическую</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания;</p>	

	оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
ПК Х.Х	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	



		методики составления рационов питания	
--	--	--	--

**Обоснование часов вариативной части ОПОП-II (вариативных часов по дисциплине нет).**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия <sup>2</sup>	78	18
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	2	2
<b>Всего</b>	<b>78</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел № 1 Введение</b>		2	
<b>Тема 1.1.</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	<b>Содержание:</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3 ОК 1-10
	1Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. 2.Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>		
	Практическое занятие №1 «Понятие о физиологии и эволюции питания человека»	2	
	Практическое занятие №2 «Общие сведения о белках, жирах и углеводах»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b> <i>Что значит питание и пищевые вещества: определение</i>		
<b>Тема 1.2 Общие сведения о белках, жирах и углеводах</b>	<b>Содержание:</b>	6	ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3 ОК 1-10
	1Питание и пищевые вещества(незаменимые)		
	2Понятие о жирах и маслах насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, биологическая ценность жира)		
	3Функции жиров(биологическая, энергетическая, структурная, терморегуляторная, защитная)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Практическое занятие №3 Понятие аминокислот, характеристика белков	2	
	Практическое занятие № 4 Понятие: углеводы пищи, характеристика углеводов	2	
	Содержание:		

<b>Тема №1.3 Энергетическая ценность пищи</b>	1 Понятие и значение энергетической ценности пищи	4	
	2 Суточные рационы питания		
	3 Принципы сбалансированного питания		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Формулировка ... Практическое занятие №5 Примерный расчет энергетической ценности продуктов	2	
	Формулировка... Практическое занятие №6 Расчет калорийности пищи	2	
<b>Тема №1.4 Обмен веществ и энергия</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3 ОК 1-10</b>
	1 Обмен веществ и энергия		
	2 Рационально сбалансированное питание		
	3 Профилактика хронических заболеваний		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Формулировка ... Практическое занятие №7 Принципы рационального сбалансированного питания	2	
Формулировка... Практическое занятие №8 Соотношение пищевых веществ для лиц (физический труд для пожилых людей)	2		
<b>Раздел № 2 Питание населения</b>	<b>Тема №2.1</b>	<b>8</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3 ОК 1-10</b>
	<b>Содержание:</b>		
	1. Питание детей и подростков		
	2. Лечебное питание		
	3. Альтернативные системы питания		
	4. Физиология пищеварения		
	5. Усвояемость и непереносимость пищи		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>			

	Практическое занятие № 9: Примерный суточный набор продуктов для детей и подростков	2	
	Практическое занятие № 10 Распределение калорийности суточного рациона, %	2	
<b>Раздел № 3 Основы микробиологии</b>	Содержание:	10	<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.3</b> <b>ОК 1-10</b>
<b>Тема № 3.1 История развития микробиологии</b>	1История развития микробиологии		
	2Общая характеристика микроорганизмов		
	3Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов		
	4Распространение микробов в природе		
	5Микрофлора основных пищевых продуктов		
	6Пищевые инфекционные заболевания		
	7Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	8Гельминтозы		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Практическое занятие №11 Назвать условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов	2	
	Практическое занятие №12 Меры предупреждения инфекций на ПОП	2	
	Практическое занятие №13 Пищевые отравления по группам	2	
Практическое занятие №14 Профилактические меры глистных заболеваний на ПОП	2		
<b>Раздел №4 Требования санитарии и гигиены на ПОП</b>	Содержание:	10	
<b>Тема 4.1 Санитарные требования для предприятий общественного питания</b>	1 Основы гигиены и санитарии труда		<b>ПК2.1-2.8</b>
	2 Личная гигиена и санитарная культура повара(кондитера)		<b>ПК3.1-3.6</b>
	3 Санитарные требования для ПОП		<b>ПК4.1-4.5</b>
	4 Санитарные требования к инвентарю, посуде, к оборудованию, таре		<b>ПК 5.1-5.5</b>
	5 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов		<b>ПК 6.1-6.3</b>

	6 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд		ОК 1-10
	7 Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей		ПК 1.1-1.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>		ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие №15 Правила гигиены труда, санитарии труда	2	ПК 3.1-3.6
	Практическое занятие №16 Зоны санитарного надзора	2	ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие №17 Правила мытья посуды	2	ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие №18 Санитарные правила направленные на сохранение качества сырья	2	ПК 6.1-6.3
<b>Промежуточная аттестация:</b>		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3 ОК 1-10
	зачёт		
<b>Всего:</b>		78	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Наименование.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. 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.

10. 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.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

13. 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. № [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

16. 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).

17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2019 г.160с

18. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2019 г.256 с

19. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2019г.192с

### **3.2.2. Дополнительные источники**

#### 1. Наименование.

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,2
7. **Интернет- ресурсы:**
  1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
  2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
  3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
  4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
  5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
  6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
  7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
  8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы</p>	<p>Описывает основы физиологии питания согласно научным подходам, Эволюция развития физиологии питания человека объяснена, Характеристика белков, жиров и углеводов согласно научным подходам объяснена верно, Понятие и значение энергетической ценности пищи охарактеризовано верно, Суточные рационы питания описаны верно в соответствии с принципами сбалансированного питания, Особенности питания детей и подростков объяснена верно, Назначение и виды лечебного питания объяснены верно, Особенности питания разных групп населения, Характеристика микроорганизмов, в соответствии с классификацией, Виды и причины заболеваний, пищевые отравления, Основные требования санитарии и гигиены на ПОП, Кулинарная обработка пищевых продуктов, Обслуживание посетителей ПОП.</p> <p>Обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; Умеет готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</i></p> <p><i>Диагностика (тестирование, (практических) занятий контрольные работы)</i></p> <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (практических) занятий, (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных Ответов (практических) занятий -тестирования.</i></p>



<p>дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>Правильно рассчитывает энергетическую ценность блюд, рассчитывает суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составляет рационы питания для различных категорий потребителей</p>	
---	---	--

**Приложение 2.2**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>18</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>19</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	19
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>23</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	23
2.2. Содержание дисциплины .....	24
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>30</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	30
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	30
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>34</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров»  
(наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров: вести учет, расчет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания

Дисциплина ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>3</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	

	с помощью наставника).		
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатуру информационных источников</p> <p>применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения</p>	

	деятельности по профессии	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	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

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

**1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П (вариативных часов по дисциплине нет).**

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>в т.ч. в виде практической подготовки</b>
Учебные занятия	66	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	4	-
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2	
Всего	74	28



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	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.			
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<p>Содержание</p> <p>1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</p> <p>2. Энергетическая ценность пищевых продуктов</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация продовольственных товаров.</p> <p>2. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>3. Основы хранения продовольственных товаров</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>4</p> <p>2</p>	

	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 3.	Содержание		
Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки (в том числе региональных).	8	
	2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	
	Практическое занятие 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	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); подготовка сообщений	2	
Тема 4.	Содержание		
	1. Значение в питании, общие требования к качеству зерна, ассортимент и характеристика: круп, муки, макаронных изделий.	8	

Товароведная характеристика зерновых товаров	2. Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.		
	3. Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 4. Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие 5. Оценка качества в соответствии с требованиями стандарта: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2	
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 5.	Содержание		
Товароведная характеристика молочных товаров	1. Значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	10	
	2. Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов.		
	3. Кулинарное назначение молочных продуктов, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 6. Оценка качества молока, сливок в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	Практическое занятие 7. Оценка качества сыров в соответствии с требованиями стандарта.	2	
Самостоятельная работа обучающихся	2		

	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 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	10		
	1.Значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. 2.Ассортимент и характеристика: рыбы и рыбных продуктов. 3.Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			4
	Практическое занятие 8. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.			2
	Практическое занятие 9. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям: герметичности тары и содержимого продукта. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			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); подготовка сообщений			2
Тема 7. Товароведная характеристика	Содержание			10
	1.Значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. 2.Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.			

мяса и мясных продуктов	3.Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 10. Органолептическая оценка качества мяса в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	Практическое занятие 11. Органолептическая оценка качества мясных консервов в соответствии с требованиями стандарта.	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); подготовка сообщений	2	
Тема 8.  Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание		
1.Значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов, ассортимент и характеристика.  2.Значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, ассортимент и характеристика.  3.Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов, пищевых жиров; условия, сроки хранения.	8		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
Практическое занятие 12. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых пороков и дефектов.	2		
Практическое занятие 13. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров в соответствии с требованиями стандарта.	2		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	
Тема 9.	Содержание		
Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<p>1.Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров, ассортимент и характеристика.</p> <p>2.Значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров, ассортимент и характеристика.</p> <p>3.Кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских товаров и вкусовых товаров.</p>	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 14. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества их в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		74	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

##### Основные электронные издания

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>

<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -  
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №

27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим

доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.2. Дополнительные источники

Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по ОП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</li> </ul>

<p>опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>35</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>36</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	36
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	36
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>31</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	40
2.2. Содержание дисциплины.....	41
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>45</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	45
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>46</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»  
(наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины: ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>4</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника).		
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатуру информационных источников</p> <p>применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p>	

	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	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	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Правила построения простых и сложных 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	

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5	<p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>Правила охраны труда в организациях питания</p>	-



**1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-II (вариативных часов по дисциплине нет).****2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость учебной дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>в т.ч. в виде практической подготовки</b>
Учебные занятия	60	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2	-
Всего	47	16

## 2.2. Содержание 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. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		24/ 16	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. 2. Характеристика основных типов организаций питания. 3. Специализация организаций питания		
	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); подготовка сообщений		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	18	КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		

	<p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7	
	Практическое занятие 1-2-3 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	3	
	Практическое занятие 4-5 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	Практическое занятие 6-7 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	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); подготовка сообщений	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		18/ 6	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание		
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	8	

	<p>2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 8-9 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие 10-11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	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); подготовка сообщений	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание		
	<p>1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p>	12	

	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 11-12 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	Практическое занятие 13-14 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание		
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие 15-16 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация(зачет)		2	
Всего:		47	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные издания

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.

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

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», 2019. – 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», 2018. – 336

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 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», 2019. – 432 с.

##### Основные электронные 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>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul>

<p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	--	---



**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>49</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>50</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	50
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	50
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>51</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	51
2.2. Содержание дисциплины.....	52
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>55</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	55
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	55
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>57</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: научиться применять нормы гражданского и трудового права в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>5</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства,	-

<sup>5</sup>

	защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	

**1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-II (вариативных часов по дисциплине нет).**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Трудоемкость учебной дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в виде практической подготовки
Учебные занятия	32	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Консультации	2	2
Промежуточная аттестация в виде зачета		
Всего	36	36

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	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. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. 2. Основные понятия рыночной экономики. 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.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		
	Практическое занятие 2. Спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция. Факторы, влияющие на спрос и предложение.		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.		
Тема 1.2.	Содержание	8	

Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 3. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»	1	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание	6	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. 2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4. Трудовой договор. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Договор о материальной ответственности.	2	

	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание	8	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. 3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 5. Формы и системы заработной платы. Удержания из заработной платы, их виды. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	
	Зачет	2	
Консультации		2	
Всего:		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.
4. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] Москва.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
5. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. Москва.: Омега-Л, 2018. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
6. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. Москва.: ЭЛИТ, 2018-880с. (кодексы Российской Федерации).
7. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Москва.: Проспект, КноРус, 2014г.
8. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2019 6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - Москва.: Стандартиформ, 2017.-III, 10 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 2018.- III, 16 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
11. Шкатулла, В.И. Основы правовых знаний [Текст]: Учебное пособие/ В.И. Шкатулла Москва: Академия, 2019.-222с. 10. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник для нач.проф.образования/ Л.Н. Череданова -Москва: Академия, 2020.-154с.

##### Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510>.
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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097>.



**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в Профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- формы и системы оплаты труда;</li> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> </ul>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>60</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>61</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	61
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	61
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>66</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	66
2.2. Содержание дисциплины.....	67
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>72</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	72
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	72
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>74</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП 05. Основы калькуляции и учёта» (наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины «ОП 05. Основы калькуляции и учёта»: вести учет, расчет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания

Дисциплина «ОП 05. Основы калькуляции и учёта» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	Виды учета, требования, предъявляемые к учету; Задачи бухгалтерского учета; Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; Порядок оформления и учета доверенностей;	-
ОК.02	Составлять товарный отчет за день. Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	Предмет и метод бухгалтерского учета; Элементы бухгалтерского учета; Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	-
ОК.03	Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико -	Источники поступления продуктов и тары; Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	

	технологическими картами;		
ОК.04	Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	Методику осуществления контроля за товарными запасами; Понятие и виды товарных потерь, методику их списания; Методы работы в профессиональной и смежных сферах Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.05	Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК.07	Соблюдать нормы экологической безопасности. определять	Правила экологической безопасности при ведении	

	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
ОК.08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни	
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей	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	



	профессиональной деятельности		
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	- сущность плана-

	<p>-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам</p>	<p>меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций;</p>	
--	---	---	--

**1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-II (вариативных часов по дисциплине нет).**

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>в т.ч. в виде практической подготовки</b>
Учебные занятия	68	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	5	-
Промежуточная аттестация в виде экзамена	6	-
Всего	83	28

## 2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>		<b>44 / 10</b>	
<b>Тема 1.</b>  <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	Содержание	<b>4</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2- 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)	-	

<b>Тема 2.</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b>	Содержание		
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	16	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товароборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
Практическое занятие 1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	2		
Практическое занятие 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2		
Практическое занятие 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	2		

	Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<p>1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц</p> <p>2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора).</p> <p>2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".</p>	-	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p> <p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их</p>	6	

	списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
<b>Тема 5.</b>	Содержание		
<b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	8	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
<b>Тема 6.</b>	Содержание		
<b>Учет денежных средств, расчетных и</b>	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	4	
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила		

<b>кредитных операций</b>	поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	<p>3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</p> <p>4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p>	-	
<b>Консультации</b>		5	
<b>Экзамен</b>		6	
<b>Всего:</b>		83	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные издания

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

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

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. – 880 с.

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

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

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

ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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», 2020. – 336 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021.-176с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> </ul>		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

<p>при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- принимать оплату наличными деньгами;</li><li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>- составлять отчеты по платежам</li></ul>		
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.06 Охрана труда**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>79</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>80</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	80
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	80
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>84</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	84
2.2. Содержание дисциплины.....	85
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>92</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	92
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	92
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>94</b>



## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП 06. Охрана труда» (наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины: знать и применять правила охраны труда на предприятиях общественного питания.

Дисциплина ОП.06 «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>6</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	

	с помощью наставника).		
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатуру информационных источников</p> <p>применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p>	

	профессиональной деятельности по профессии	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	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда,</p> <p>распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p> <p>Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой</p>	-

		кулинарной и кондитерской продукции; Правила электробезопасности, пожарной безопасности; Правила охраны труда в организациях питания	
--	--	--	--

**1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П (вариативных часов по дисциплине нет).**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Трудоемкость учебной дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>в т.ч. в виде практической подготовки</b>
Учебные занятия	64	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2	-
<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Введение</i>	<i>Содержание учебного материала</i> 1-2 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		<i>ОК 1-7, ОК 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<i>Раздел 1</i>			
<i>Тема 1.1</i>	<i>Содержание учебного материала</i>		

<b>Законодательство в области охраны труда</b>	3-4 Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 5-6 Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 7-8 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). 9-10 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		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>
	11-12 № 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Обеспечение охраны труда</b>	13-14 Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 15-16 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 17-18 Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.		
	<b>Тематика практических работ</b> 19-20 № 2 Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). 21-22 № 3 Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 23-24 Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права,		<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>



<i>организациях, на предприятиях</i>	<p>функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>25-26 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. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>27-28 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>29-30 Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>		<p><i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>
<b>Раздел 2</b>	<b><i>Условия труда на предприятиях общественного питания</i></b>		
<p><b>Тема 2.1</b>  <b><i>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</i></b></p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p> <p>31-32 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</p> <p>33-34 Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение,</p>		<p><b><i>ОК 1-7, ОК 9,10</i></b>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.6</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i></p>

	электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	35-36 Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	37-38 № 4 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам 39-40 № 5 Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	41-42 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		<b>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</b>
	43-44 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		

	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	45-46 № 6 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
<b>Раздел 3</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	47-48 Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	49-50 Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	51-52 № 7 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	53-54 № 8 Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Пожарная безопасность</b>	55-56 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		<b>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</b>

	должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	57-58 № 9 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		
<b>Тема 3.3</b> <b>Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	59-60 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		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	61-62 ЗАЧЕТ		
<b>Всего:</b>			<b>70</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности/охраны труда» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2 Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

###### *Основная литература:*

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.

###### *3.2.2. Дополнительная литература:*

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

***Интернет-источники:***

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>            -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;            -обязанности работников в области охраны труда;            -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;            -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);            -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;            -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатам поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b>            -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;            -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;            -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;            -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>            -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.            -Точность оценки            -Соответствие требованиям инструкций, регламентов            -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;            - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....            - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>            - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--



**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>97</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>98</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	98
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	98
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>103</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	103
2.2. Содержание дисциплины .....	104
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>107</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	107
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	107
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>108</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности»**

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

Цель дисциплины «ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности»: формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностраный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5	<p>Общие умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul>	<p>Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p>	<p>Адекватно использует профессиональную терминологию на иностранном языке.</p> <p>Владеет лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное строит простые предложения, диалоги в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логично выстраивает диалогическое общение в соответствии с коммуникативной задачей.</p> <p>Демонстрирует умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p>
	<p>Диалогическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>- осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>- обращаться за разъяснениями;</li> <li>- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> </ul>	<p>Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>- завершать общение;</li> </ul>		
<p>Монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>- кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;</li> </ul>	<p>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- небольшой рассказ (эссе);</li> <li>- заполнение анкет, бланков;</li> <li>- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом;</li> </ul>	<p>Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p>	
<p>Аудирование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать:</li> <li>- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> </ul>	<p>Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по</p>	

	<p>- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;</p> <p>- отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>- выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;</p>	<p>правилу, а также исключения;</p>	
	<p>Чтение</p> <p>- извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>- отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;</p>	
		<p>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p>	
		<p>Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p>	
		<p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p>	
		<p>Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,</p>	

		Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.	
<b>ОК 01</b>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Составлять план действия	Методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	Определять необходимые ресурсы	Структура плана для решения задач	
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	Реализовывать составленный план		
Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)			
<b>ОК 02</b>	Определять задачи для поиска информации	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	Определять необходимые источники информации	Приемы структурирования информации	
	Планировать процесс поиска	Формат оформления результатов поиска информации	
	Структурировать получаемую информацию		

	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
<b>ОК 04</b>	Организовывать работу коллектива и команды	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Основы проектной деятельности	
<b>ОК 05</b>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста	
		Правила оформления документов и построения устных сообщений	
<b>ОК 09</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации	
	Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	Правила построения простых и сложных предложений на	

(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	профессиональные темы	
Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Особенности произношения	
Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила чтения текстов профессиональной направленности	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в виде практической подготовки
Учебные занятия	36	34
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в виде зачета	2	-
Всего	40	34



## 2.2. Содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс.		4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10
<b>Тема 1.1.</b> Введение	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 1.1-1.4</b>
	Фонетический материал: Повторение основных правил чтения и произношения.		
	Лексический материал: Ознакомление с особенностями перевода профессиональных текстов		
	Грамматический материал: - структура английского предложения; - виды предложений. - местоимения - глагол-связка		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Исчисляемые и неисчисляемые существительные	2	
Технология работы с тематическим словарем. Продукты питания	2		
Раздел 2. Основной раздел		30	
<b>Тема 2.1.</b> Продукты питания и способы кулинарной обработки	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10 <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b>
	Лексический материал: Виды обработки. Продукты питания		
	Грамматический материал:		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- простые нераспространенные и распространенные предложения;</li> <li>- личные и притяжательные местоимения;</li> <li>- употребление с существительным артикля (a/an, the);</li> <li>- образование множественного числа существительных;</li> <li>- притяжательный падеж существительных.</li> <li>- словообразование</li> </ul>		<b>ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5</b>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Способы кулинарной обработки	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Практика в переводе специальных текстов по теме	2	
<b>Тема 2.2. Предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал по теме: Техническое оснащение предприятия, столовые приборы		
	Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- глагол, основные формы глагола; времена глагола</li> <li>- спряжение глагола to be;</li> <li>- спряжение глагола to have;</li> <li>- формы прилагательных, наречий;</li> <li>- образование и употребление герундия, причастия</li> </ul>		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<b>2</b>	
	Кухня. Производственные помещения и оборудование	<b>2</b>	
	Кухонная, сервировочная, барная посуда	<b>2</b>	
	Структура меню и рецепты блюд	<b>2</b>	
	Обслуживание посетителей в ресторане	<b>2</b>	

	Система закупок и хранения продуктов	2	
	Организация работы бармена и сомелье	2	
<b>Тема 2.3. Кухни народов мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексический материал: названий продуктов, глаголы		
	Грамматический материал: - местоимения (указательные, вопросительно-относительные, неопределённые); - числительные – порядковые и количественные - модальные глаголы		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Технология перевода рецептов	2	
	Британская кухня	2	
	Американская кухня	2	
	Русская кухня	2	
	Практика перевода рецептов	2	
		Зачет	2
	Итого	<b>40</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Безкороваяная Г.Т. и др. Planet of English: учеб.англ.яз.для НПО и СПО.-М.: Академия, 2019

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.-320с./

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

3. “English Vocabulary in use (pre-intermediate and intermediate)” Cambridge University Press 2006

4. Murthy R. “Essential Grammar in Use (for elementary students of English)”. Cambridge University Press 2005.

5. Гончарова Т.А. «Английский язык для гостиничного бизнеса» - М.: «Академия», 2004.

6. Ю. Б. Голицынский «Грамматика. Сборник упражнений»; 4-е издание, Спб, «Каро», - 2008

7. Morris, Catherine «E.S.P. Series. Flash on English for Cooking Catering and Reception» Coursebook, 2019

8. Morris, Catherine «E.S.P. Series. Flash on English for Cooking Catering and Reception», CD, 2019

9. Trish, Scott «Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Pre-Intermediate Student's» (Book 1), 2022

10. Trish, Scott «Highly Recommended: Level 2: Student's Book: Intermediate: English for the Hotel and Catering Industry», 2022

11. Ken Paterson, Mark Harrison, and Norman Coe «Oxford Living Grammar» (A2 – Pre-Intermediate, B1 – Intermediate), 2013

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>110</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	111
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	111
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>114</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	114
2.2. Содержание дисциплины.....	114
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>118</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	118
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	118
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>119</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»: получение знаний о нормативно-допустимых уровнях воздействия негативных факторов на человека и среду обитания, классификация и систематизация сложных событий, процессов и явлений в области обеспечения безопасности и комфортных условий деятельности человека на всех стадиях его жизненного цикла.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.2.1. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития;</li> <li>- работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</li> <li>- информационными технологиями в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</li> </ul>



	<p>должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> </ul>	
<b>ОК 01.</b>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>структура РСЧС, её назначение; задачи</p>	

		и основные мероприятия ГО	
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Способы защиты населения от оружия массового поражения	
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правила оформления учебной документации (отчетов, контрольных работ), построение устных сообщений применением научно-технических терминов	
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием; средства индивидуальной и коллективной защиты населения	

<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Способы использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности, в том числе для осуществления самоконтроля знаний	
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Основы военной службы и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу, поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	

## 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 <sup>7</sup>	32	16
-К-урсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	-
Всего	36	16

<sup>7</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>			
Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5
	Тема 1.1 Формы деятельности человека в производственной среде.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Моделирование ситуаций оздоровления воздушной среды производственных помещений.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Моделирование ситуации по освещению и цветовому климату в производственной среде.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Моделирование ситуации по акустическим колебаниям в производственной среде.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Моделирование ситуации по электромагнитным полям и излучениям в производственной среде.	2	
<b>Раздел 2.</b>			
Государственная система обеспечения безопасности населения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5,
	Тема 2.1 Защита человека на производстве от опасностей технических систем.	2	
	Тема 2.2 Индентификация и анализ опасностей технических систем.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	

	Защита работающих от механического травмирования.		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5
	<b>Практические занятия:</b> Мероприятия и средства обеспечения электробезопасности.	2	
<b>Раздел 3.</b>			
Защита населения и территорий от негативных факторов чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5
	Тема 3.1 Чрезвычайные ситуации техногенного, природного, военного характера.	2	
	Тема 3.1 Чрезвычайные ситуации техногенного, природного, военного характера.	2	
<b>Раздел 4.</b>			
Средства защиты от вредных и опасных факторов производственной среды и в чрезвычайных ситуациях	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5
	Тема 4.1 Общая характеристика средств обеспечения безопасности труда.	2	
	Тема 4.2 Средства коллективной и индивидуальной защиты в чрезвычайной ситуации.	2	
<b>Раздел 5.</b>			
Первая медицинская помощь	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5
	Тема 5.1 Возможные ранения и травмы в профессиональной деятельности.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Правила остановки кровотечений.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Первая медицинская помощь при ожогах.	2	
<b>Зачет</b>		2	

<b>Итого</b>		<b>36</b>	
--------------	--	-----------	--

### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

1. Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. Учебное пособие «Безопасность жизнедеятельности» для студентов учреждений сред.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-288 с.
2. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. Учебное пособие «Безопасность жизнедеятельности» для студентов учреждений сред.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320 с.
3. Ю.Г. Сапронов. Учебное пособие для студентов учреждений сред.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020.-336 с.
4. Еременко В.Д., Остапенко В.С. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие.– Электрон. текстовые данные.– М.: Российский государственный университет правосудия, 2018
5. Муравей Л.А. и др. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие./– Электрон. текстовые данные.– М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018
6. Безопасность жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения [Электронный ресурс]: учебное пособие – Электрон. текстовые данные.– Омск: Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2019
7. Портал МЧС России [Электронный ресурс]:сайт//Режим <http://www.mchs.gov.ru/>.
8. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс].- <http://www.mchs.gov.ru>.
9. Официальный сайт МВД РФ [Электронный ресурс]. - [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru)
10. Официальный сайт МО РФ [Электронный ресурс]. - [www. mil. ru](http://www.mil.ru)

#### Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Косолапова Нина Васильевна, Прокопенко Надежда Александровна; Рец. Е.Л.Побежимова. - 3-е изд.,стер. - М. : Академия, 2017. - 368с. - (Профессиональное образование).
2. Журналы: «Безопасность жизнедеятельности», «Военные знания».

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li><li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li><li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li><li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li></ul>		
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.09 Физическая культура**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>122</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>123</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	123
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	123
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>126</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	126
2.2. Содержание дисциплины.....	127
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>132</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	132
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	132
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>133</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 09. Физическая культура»

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

Цель дисциплины «ОП 09. Физическая культура»: формирование здорового образа жизни и основ физической культуры личности профессионала.

Дисциплина «ОП 09. Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Составлять план действия	Методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	Определять необходимые ресурсы	Структура плана для решения задач	
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	Реализовывать составленный план		
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Определять задачи для поиска информации	Номенклатура информационных	

		источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	Определять необходимые источники информации	Приемы структурирования информации	
	Планировать процесс поиска	Формат оформления результатов поиска информации	
	Структурировать получаемую информацию		
	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Оформлять результаты поиска		
<b>ОК 03</b>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
<b>ОК 04</b>	Организовывать работу коллектива и команды	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Основы проектной деятельности	
<b>ОК 05</b>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста	
		Правила оформления документов и построения устных сообщений	
<b>ОК 06</b>	Описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической	

		позиции, общечеловеческих ценностей	
	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Значимость профессиональной деятельности по профессии	
<b>ОК 08</b>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Основы здорового образа жизни	
	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии	
		Средства профилактики перенапряжения	
<b>ОК 09</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации	
	Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	Строить простые высказывания о себе и о	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов,	

	своей профессиональной деятельности	средств и процессов профессиональной деятельности	
	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Особенности произношения	
	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила чтения текстов профессиональной направленности	
	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	
	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Основы здорового образа жизни;	
	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	
		Средства профилактики перенапряжения	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в виде практической подготовки
Учебные занятия	52	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в виде зачета	4	-
Всего	60	56

## 2.2. Содержание дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1</b>			
<b>Тема 1.</b> <b>Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	1. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. 2. Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье.		
	Практическое занятие 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Общая физическая подготовка</b>	<b>Содержание</b> 1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей.	-	



	Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	Практическое занятие 2. Выполнение различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами.	4	
	Практическое занятие 3. Подвижные и спортивные игры различной интенсивности.	4	
<b>Тема 3. Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание</b>		
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 4. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей.	4	
	Практическое занятие 5. Разновидности ходьбы прыжков и бега. Низкий и высокий старт.	2	
	<b>Зачет:</b> челночный бег 3*10 м.(дев.), 10*10м.(юн.), прыжки на скакалке за 30 сек, подтягивание (юн.), отжимание (дев.)		
<b>Тема 5. Атлетическая гимнастика.</b>	<b>Содержание</b>	-	
	Краткие сведения о развитии гимнастики. 1. Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя 2. Перестроение и повороты в движение 3. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7. Акробатика 8. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9. Опорный прыжок		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	

	<p>Практическое занятие 9. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики</li> <li>-воспитание координации движений в процессе занятий.</li> </ul>	4	
	<p>Практическое занятие 10. Выполнение разученной комбинации упражнений различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p>	2	
<p><b>Тема 4.</b> <b>Спортивные игры</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку.</p>		

	<p>Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие 4. Подвижные игры различной интенсивности.	2	
	Практическое занятие 5. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.	2	
	Практическое занятие 6. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.	2	
	Практическое занятие 7. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.	2	
	Практическое занятие 8. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма</p>	2	
	<b>Зачет: челночный бег 3*10 м.(дев.), 10*10м.(юн.), прыжки на скакалке за 30 сек, подтягивание (юн.), отжимание (дев.)</b>	2	
<b>Тема 6. Лыжная подготовка</b>	<b>Содержание</b>		
	Лыжная подготовка Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	-	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 11. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники лыжной подготовки.	4	
	Практическое занятие 12. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств лыжной подготовки:	4	

	-воспитание выносливости в процессе занятий - воспитание координации движений в процессе занятий - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий		
<b>Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. 2. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. 3 Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие 13. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	4	
	Практическое занятие 14. Формирование профессионально значимых физических качеств.	2	
	Практическое занятие 15. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	2	
	Практическое занятие 16. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.	2	
Зачёт с оценкой: письменный тест по физической культуре.	2		
<b>Всего:</b>		<b>60</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

2. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

3. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

5. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на входе – начало учебного года, семестра;</li> <li>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</li> </ul> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p>

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

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.010 Цифровые технологии в профессиональной деятельности**

**2024 г.**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>136</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>137</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	137
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	137
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>139</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	139
2.2. Содержание дисциплины.....	140
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>96</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	142
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	142
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>142</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 10. Цифровые технологии в профессиональной деятельности»

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

Цель дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной деятельности»: формирование навыков применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач, использования современного программного обеспечения.

Дисциплина «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
<b>ОК 01</b>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Определять этапы решения задачи	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Составлять план действия	Структура плана для решения задач
	Определять необходимые ресурсы	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	Реализовывать составленный план	
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<b>ОК 02</b>	Определять задачи для поиска информации	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Определять необходимые источники информации	Приемы структурирования информации
	Планировать процесс поиска	Формат оформления результатов поиска информации
	Структурировать получаемую информацию	

	Выделять наиболее значимое в перечне информации	
	Оценивать практическую значимость результатов поиска	
	Оформлять результаты поиска	
<b>ОК 03</b>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 04</b>	Организовывать работу коллектива и команды	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Основы проектной деятельности
<b>ОК 09</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Современные средства и устройства информатизации
	Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям.	Современные информационные технологии переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и других видов информации.
	Использовать цифровую технику, устройства ввода-вывода информации и специализированное программное обеспечение.	Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения.
	Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленными задачами.	Приемы использования компьютерной техники, оснащенной устройствами ввода-вывода информации.
	Иллюстрировать результаты работы с использованием средств информационных технологий.	Приемы поиска информации и преобразования ее в наиболее подходящий для восприятия формат.
	Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной профессиональной деятельности.	
	Использовать приобретенные знания и умения для эффективной	

	организации индивидуального информационного пространства.	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия:	32	
лекции	6	
практические занятия	26	
консультации	2	
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета		
Всего	<b>36</b>	

## 2.2. Содержание 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
Тема 1. Технологии обработки текстовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Системы обработки текста, их базовые возможности. Принципы создания и обработки текстовых данных. Основные элементы текстового документа. Текстовый процессор MicrosoftWord: назначение и функциональные возможности; интерфейс программы; работа с документом (создание, открытие, сохранение, печать); редактирование и форматирование документа.	2	
	Практическое занятие № 1. Редактирование текстового документа.	2	
	Практическое занятие № 2. Оформление меню, технологических карт.	2	
	Практическое занятие № 3 Создание комплексного текстового документа. Практическая работа № 1	2	
Тема 2. Технологии обработки числовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Введение в электронные таблицы. Электронные таблицы - назначение, возможности, загрузка. Основные компоненты ЭТ. Адресация в ячейках. Виды ссылок. Основные компоненты электронных таблиц. Типы данных в ячейках электронной таблицы. Правила записи арифметических операций.	2	
	Практическое занятие № 4. Организация работы в электронной таблице	2	
	Практическое занятие № 5 Построение диаграмм по профилю	2	

	Практическое занятие № 6 Решение прикладных задач (определение массы нетто продукции для приготовления блюд)	2	
	Практическое занятие № 7 Решение прикладных задач (определение количества продукции (массой брутто) для приготовления блюд)	2	
	Практическое занятие № 8 Решение прикладных задач (определение количества порций)	2	
	Практическое занятие № 9 Решение прикладных задач (определение количества порций)	2	
	Практическое занятие № 10. Работа с технологическими картами	2	
Тема 3. Пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09</b>
	1. Характеристика программы «Повар - электронная поваренная книга». 2. Характеристика программы «Шеф Эксперт - ТТК, калькуляции блюд и документы для общепита по ГОСТ». 3. Характеристика программы «Menu». 4. "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция"	2	
	Практическое занятие № 11 Создание меню в "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция"	2	
	Практическое занятие № 12 Технологическая карта в "БЭСТ-5. Питание. Калькуляция"	2	
	Практическое занятие № 13 Зачет	2	
	<b>Итого</b>	32	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Рефераты на темы: «Интерфейс программы «Мастер-кондитер»», Возможности программы «Мастер ТТК»», «Интерфейс программы «Мастер ТТК»	2	
<i>Консультации</i>	2		
<b>Максимальная нагрузка</b>		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Печатные издания.

1. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019.- 168 с.

2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник/ Е. В. Михеева. – 3-е изд. стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с. Гриф МинОбрНауки.

3. Михеева Е. В. Практикум по Информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для сред. проф. образования / Е. В. Михеева– 3-е изд. стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. Гриф МинОбрНауки.

2. Электронные издания

1. Панченко О. В. Информационные технологии в хлебопекарном производстве // Вестник Казанского технологического университета. 2013. №8. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/informatsionnye-tehnologii-v-hlebopekarnom-proizvodstve> (дата обращения: 14.08.2023).

2. Галиницкий П. В. Применение информационных технологий при прослеживаемости качества пшеничной муки // Вестник ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева. URL: <http://elib.timacad.ru/dl/full/sbornik-150-let-goryachkina-st040-2018.pdf/download/sbornik-150-let-goryachkina-st040-2018.pdf?ysclid=llb2vf6ujp22926483> (дата обращения 14.08.2023).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p>

<p>технологий в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности.</li> </ul>		<p>в форме зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>- обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим работам занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>