

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания,  
санитарии и гигиены»**

по профессии

**35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Р.п. Радищево

2022г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_ Т.В.Микиртичианц

Протокол №1 « » \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

ОГБПОУ РТТ \_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Разработчик:

**Сидорина Ирина Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин, общеобразовательного и общепрофессионального циклов**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ</b>	<b>6</b>
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ</b>	<b>12</b>
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	
<b>ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

## ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина **ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Учебная дисциплина **ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые</li> </ul>

	<p>приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<p>отравления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Личностные результаты:**

**ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 14** Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

**ЛР 23.**Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (внеаудиторная)</b>	28
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	56
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	28
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	<b>31</b>	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	18	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ЛР 23
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	1.Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	2.Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Систематика и номенклатура бактерий» - сообщения «Питание микроорганизмов» - исследовательская работа «Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы» - исследовательская работа «Соединения углерода, азота, серы» - кроссворды, ребусы	3 3 3 3	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ЛР 23
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	

	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	3.Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 23
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	4.Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	<b>2</b>	
	5.Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>17</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 10, 23
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	<b>2</b>	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b>	6.Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	



<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 5.2-5.5
	7.Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	<b>2</b>	ПК 6.1 ЛР 10, 14, 23
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 5.2-5.5
	8.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека и калорийности блюда.	<b>2</b>	ПК 6.1 ЛР 10, 14, 23
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 ЛР 10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	9.Составление рационов питания для различных категорий потребителей	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	10.Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	<b>2</b>	
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве <b>Самостоятельная работа</b> «Пищевые продукты как причина заболеваний» - эссе «Пищевые продукты как причина заболеваний» - презентация	<b>1</b>  <b>2</b> <b>2</b>	
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	<b>2</b>	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	11.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	
	12.Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения. <b>Самостоятельная работа:</b> «Классификация моющих и дезинфицирующих средств» - кроссворд «Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинсекции и дератизации помещений» - таблица	<b>2</b>  <b>3</b> <b>3</b>	

<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 6.3-6.4
	13.Проведение гигиенической оценки качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b>	ЛР 10, 23
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	14.Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении»	<b>2</b>	ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>	
	<b>Санитарно- гигиенические требования к хранению пищевых продуктов»</b>	<b>3</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение	<b>3</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет №20 «Химия», «Иностранный язык», Лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания<sup>1</sup>**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 2011-256 с. (Пр.№1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника)

2. Рубина Е.А. микробиология, физиология питания, санитария: электронный учебник Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина, 2-е изд., испр. И доп.- ,М.: Форум: ИНФРА-М, 2018.-240 с- (Среднее профессиональное образование)

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

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

5. 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>

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

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

8. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
15. 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/)

### 3.2.2. Электронные издания:

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)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 1999-184 с.
2. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в	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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования;

<p>процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p>	<p>-Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий 1-14</p>

<p>выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий.</p>	
Итоговая форма контроля- дифференцированный зачет		



Областное государственное бюджетное профессиональное  
учреждение

образовательное

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02. Основы деловой культуры**

**35.01.23      Хозяйка (ин) усадьбы**

---

р.п.Радищево

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 02 «Основы деловой культуры»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_  
Протокол  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Бодрова Маргарита Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин  
обще профессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 02 Основы деловой культуры**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы деловой культуры» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы деловой культуры» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7.

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

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

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

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

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

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;
- основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего

го пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
В том числе:	
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	<i>18</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	<i>1</i>
Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем	<i>2</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы деловой культуры

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1. Этикет делового человека.</b>	<b>Должен уметь:</b> осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; <b>Должен знать:</b> правила делового общения, формы обращения: изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях Содержание учебного материала:		22	
<b>Тема 1.1. Деловой этикет и его принципы</b>	1	Понятие этикета, виды и принципы делового этикета	2	2
<b>Тема 1.2.Словесный этикет</b>	2	Формы обращения к коллегам, подчинённым , руководителю, формы приветствия, показатели культуры речи	2	2
<b>Тема 1.3. Культура телефонного общения</b>	3.	Правила и рекомендации разговора по телефону	2	
<b>Тема 1.4. Деловая беседа.</b>	4.	Этические нормы и правила деловой беседы, этапы деловой беседы, группы аргументов в ходе беседы	2	
<b>Тема 1.5. Деловая переписка.</b>	5.	Требования к составлению делового письма, виды деловых писем.	2	
<b>Тема 1.6. Деловой протокол.</b>	6.	Правила, регламентирующие порядок встреч и проводов, проведение бесед и переговоров, организацию приёмов.	2	
<b>Тема 1.7. Визитные карточки в деловой жизни.</b>	7.	Предназначение и виды визитных карточек.	2	
	<b>Практические занятия.</b>			
	№1: «Составление делового письма»		2	
	№2. «Проведение деловой беседы»		2	
	№3. «Изготовление макетов визитных карточек»		2	
<b>Контрольная работа №1</b>			2	

Самостоятельная работа	Самостоятельная работа: доклад по теме «Этикет делового человека» «Культура телефонного общения»	4	
Тема 2. Психологические аспекты делового общения.	Должен уметь: пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; Должен знать :основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования. Содержание учебного материала:	12	2
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия.	1. Понятие «общение», формы и функции общения, типы собеседников.	2	
Тема 2.2. Роль восприятия в процессе общения.	2. Факторы общения. типичные искажения представлений о другом человеке	2	
Тема 2.3. Понимание в процессе общения	3. Психологические механизмы восприятия	2	
Тема 2.4. Общение как взаимодействие.	4. Восприятие положения партнёров, а также их позиций относительно друг друга.	2	
Тема 2.5. Вербальное и невербальное общение.	5. Невербальные средства общения, коммуникативные барьеры	2	2
	<b>Практические занятия.</b>		
	№4: «Отрабатывание навыков восприятия и понимания партнёра по общению»	2	
	Самостоятельная работа: сообщения по темам: «Способы невербального общения»; «Культура делового взаимодействия»	4	
Тема 3. Конфликты в деловом общении.	Должен уметь: принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; Должен знать: этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;	8	2

	Содержание учебного материала:			
Тема 3.1. Конфликт и его структура.	1.	Понятие «конфликт», «конфликтогены», типы конфликтов	2	
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах.	2.	Кодекс поведения в конфликте	2	
Тема 3.3. Стратегия и правила поведения в конфликтах.	Конструктивные и деструктивные конфликты, стратегии поведения в конфликте.		2	
	Практические занятия.		2	2
	№ 5 « Составление рекомендаций по созданию благоприятного психологического климата в коллективе».		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>доклады по темам:</b> «Роль и значение конфликта в жизни людей»; «Эмоциональное реагирование в конфликтах»; «Правила поведения в конфликтах»		6	
Тема 4. Имидж делового человека»	<b>Должен уметь:</b> создавать и соблюдать имидж делового человека; - организовывать рабочее место. <b>Должен знать:</b> составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары. Содержание учебного материала:		6	
Тема 4.1. Имидж делового человека.	1.	Понятие «имидж», требования к имиджу деловой женщины и делового мужчины.	2	
	Практические занятия		2	
	№6 Составление требований к имиджу делового человека			
	<b>Самостоятельная работа:</b> Сообщение Деловой костюм мужчины и женщины»		4	
	Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем «Интерьер рабочего помещения»		2	



	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2	
	<b>Всего:</b>	54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет №3 «История» «Обществознание» «Русский язык и литература»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с учебной информацией;

Технические средства обучения:

*персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.*

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Шеламова Г.М. «Этикет делового общения» : учебное пособие для начального профессионального образования. – 5 издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 192с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Коломинский Я.Л. Психология. – М.: Академия, 2008 г.
2. Кузин Ф.А. Культура делового общения: практическое пособие. – СПб.:Нева, 2008 г.
3. Немов Р.С. Психология. – М.: Просвещение, 2009 г.
4. Гримак Л. П. Общение с собой. – М.: Просвещение, 2007 г.
5. Практическая психология в тестах, или как научиться понимать себя и других. – М.: Академия, 2008 г.
6. Степанов С. Психологические тесты. – М.: ЭКСМО, 2009 г
7. Ягер Дж. Деловой этикет. Как выжить и преуспеть в мире бизнеса. –Ростов н/Д: Феникс, 2008 г.
2. Кошечая И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения.- М.:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2009. 3
3. 4. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений. М., Дрофа, 2004 г

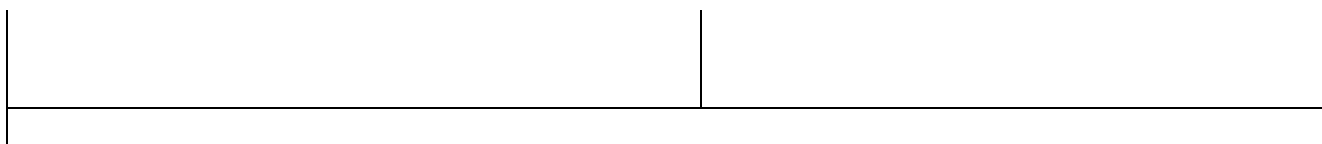
##### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Ведущий портал о кадровом менеджменте» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.hrm.ru>, с регистрацией.
2. Информационно-справочные материалы «Бизнес-Инжиниринг-Групп» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://bigc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Сообщество профессионалов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.hr-portal.ru>, с регистрацией.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>	
осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1-2
пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №5
передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №1
принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №5
поддерживать деловую репутацию;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №3
создавать и соблюдать имидж делового человека;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №6
Организовывать рабочее место	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №
<b>Усвоенные знания:</b>	
Правила делового общения	Экспертная оценка выполнения контрольной работы № 1, тестирование
Этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами	Тестирование
Основные приёмы и техники общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования	Устный опрос
Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях	Тестирование
Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары	Тестирование, защита презентации, защита докладов
Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	Устный опрос, защита презентации
Итоговые форма контроля- дифференцированный зачет	



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания,  
санитарии и гигиены»**

по профессии

**35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Р.п. Радищево

2022г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_ Т.В.Микиртичианц

ОГБПОУ РТТ \_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Протокол №1 « » \_\_\_\_\_ 2022г.

Разработчик:

**Сидорина Ирина Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин, общеобразовательного и общепрофессионального циклов**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

## ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина **ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Учебная дисциплина **ОП 03 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые</li> </ul>



	<p>приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<p>отравления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Личностные результаты:**

**ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 14** Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

**ЛР 23.**Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (внеаудиторная)</b>	28
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	56
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	28
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	<b>31</b>	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	18	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ЛР 23
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	1.Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	2.Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Систематика и номенклатура бактерий» - сообщения «Питание микроорганизмов» - исследовательская работа «Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы» - исследовательская работа «Соединения углерода, азота, серы» - кроссворды, ребусы	3 3 3 3	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ЛР 23
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	

	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	3.Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологическ ие показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 23
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	4.Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	<b>2</b>	
	5.Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>17</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 10, 23
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	6.Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 5.2-5.5
	7.Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	<b>2</b>	ПК 6.1 ЛР 10, 14, 23
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 5.2-5.5
	8.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека и калорийности блюда.	<b>2</b>	ПК 6.1 ЛР 10, 14, 23
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 ЛР 10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	9.Составление рационов питания для различных категорий потребителей	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	10.Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	<b>2</b>	
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве <b>Самостоятельная работа</b> «Пищевые продукты как причина заболеваний» - эссе «Пищевые продукты как причина заболеваний» - презентация	<b>1</b>  <b>2</b> <b>2</b>	
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	<b>2</b>	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	11.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	
	12.Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения. <b>Самостоятельная работа:</b> «Классификация моющих и дезинфицирующих средств» - кроссворд «Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинсекции и дератизации помещений» - таблица	<b>2</b>  <b>3</b> <b>3</b>	

<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	ПК 6.3-6.4
	13.Проведение гигиенической оценки качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b>	ЛР 10, 23
<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	14.Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении»	<b>2</b>	ПК 6.3-6.4 ЛР 10, 23
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>	
	<b>Санитарно- гигиенические требования к хранению пищевых продуктов»</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение	<b>3</b>	
		<b>3</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет №20 «Химия», «Иностранный язык», Лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания<sup>1</sup>**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 2011-256 с. (Пр.№1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника)

2. Рубина Е.А. микробиология, физиология питания, санитария: электронный учебник Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина, 2-е изд., испр. И доп.- ,М.: Форум: ИНФРА-М, 2018.-240 с- (Среднее профессиональное образование)

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

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

5. 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>

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

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

8. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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



12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
15. 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/)

### **3.2.2. Электронные издания:**

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)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 1999-184 с.
2. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в	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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования;

<p>процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p>	<p>-Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий 1-14</p>

<p>выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий.</p>	
Итоговая форма контроля- дифференцированный зачет		

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита**

**35.01.23      Хозяйка (ин) усадьбы**

2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

**35.01.23                    Хозяйка (ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_

Протокол

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Седенкова Эльмира Маратовна – преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6	6
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12	13

## **1. . ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы бухгалтерского учёта, налогов и аудита» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

Учебная дисциплина **ОП. 05 Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

#### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- вести бухгалтерский учет и отчетность.

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

- сущность и содержание бухгалтерского дела;
- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;
- виды бухгалтерских счетов;
- учет движения денежных средств;



- экономическую сущность налогов, их функции;
- принципы и методы налогообложения;
- способы уплаты налогов;
- основы налогового законодательства Российской Федерации;
- аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.

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

### **2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>183</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>122</b>
в том числе:	
практические занятия	52
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>61</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы бухгалтерского учета</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1.1. Основы хозяйственного учета</b>	<b>Знать:</b> основные правила и методы ведения бухгалтерского учета, виды бухгалтерских счетов. <b>Уметь:</b> составлять бухгалтерский баланс, классифицировать счета бухгалтерского учета, вести бухгалтерский учет.	<b>22+18</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>2</b>
	1 Понятие о хозяйственном учете. Виды бухгалтерского учета. Правовое регулирование бухгалтерского учета	2	
	2 Измерители, применяемые в учете и их значение	1	
	3 Хозяйственные средства, их значение и состав Группировка средств предприятия по видам и размещению	1	
	4 Группировка средств предприятия по источникам образования	1	
	5 Методы бухгалтерского учета.	1	
	6 Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Синтетические и аналитические счета	1	
	7 Двойная запись, её сущность и значение. Открытие счетов синтетического и аналитического учета.	1	
	8 Учет процесса снабжения.	2	
	9 Учет процесса производства	2	
	10 Учет процесса реализации.	2	
	11 Общая характеристика бухгалтерского баланса, строение и содержание	1	
	12 Влияние хозяйственных операций на бухгалтерский баланс	1	
	13 Бухгалтерские документы, их значение и классификация	2	
	14 Учетные регистры. Документооборот. Хранение документов	1	
	15 Сущность и значение инвентаризации. Порядок проведения и отражения результатов инвентаризации в учете.	2	
	16 Формы бухгалтерского учета. Способы исправления ошибок в учетных регистрах. Запись данных журналов в главную книгу. Открытие регистров бухгалтерского учета.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16+2</b>	

**Тема 1.2.**  
**Учет движения**  
**денежных средств**

1	<b>№ 1</b> «Группировка хозяйственных средств по видам и размещению, источникам образования».	4	
2	<b>№ 2</b> «Открытие счетов. Запись операций по счетам. Открытие счетов синтетического и аналитического учета».	4	
3	<b>№3</b> «Составление бухгалтерского баланса».	4	
4	<b>№ 4</b> «Калькуляция затрат на производство продукции растениеводства и животноводства».	4	
	<b>Контрольная работа № 1</b> по теме: «Основы хозяйственного учета».	2	
<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>15</b>	
1.	«Классификация счетов бухгалтерского учета»- схема, характеристика	<b>5</b>	
2	«Классификация первичных документов» - схема.	<b>5</b>	
3.	«Когда применяют ККМ» - письменное сообщение.	<b>5</b>	
<b>Знать:</b> учет движения денежных средств.		<b>28</b>	
<b>Уметь:</b> вести учет кассовых операций, учет операций по расчетам, учет операций по оплате труда.			
<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>10+18</b>	<b>2</b>
1	Задачи учета движения денежных средств: своевременность, точность, полнота. Формы безналичных расчетов.	1	
2	Контроль за наличием и движение денежных средств; контроль за расчетными операциями и использованием банковских кредитов.	1	
3	Формы безналичных расчетов: расчеты по платежным поручениям, расчеты платежными требованиями-поручениями, расчеты чеками, расчеты аккредитивами, вексель, инкассо.	1	
4	Документация банковских документов. Получение и оформление денежных средств в банке. Требования стандарта заполнения банковских документов. Реквизиты банковских документов.	1	
5	Учет кассовых операций. Лимит кассы. Кассовый отчет и порядок его составления.	1	
6	Учет операций по расчетам. Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с персоналом по возмещению материального ущерба.	2	
7	Учет расчетов с бюджетом. Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению.	1	
8	Учет операций по оплате труда. Порядок расчета заработной платы. Начисление заработной платы. Удержания и отчисления от заработной платы.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>16+2</b>	
1	<b>№ 5</b> «Оформление кассовых документов».	4	
2	<b>№ 6</b> «Применение форм безналичных расчетов».	4	
3	<b>№ 7</b> «Оформление операций по оплате труда».	4	
4	<b>№8</b> «Расчёт заработной платы по повременной и сдельной оплате труда»	4	
<b>Контрольная работа № 2</b>		<b>2</b>	

<b>Раздел 2. Основы аудита</b>	<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. «Классификация счетов бухгалтерского учета» – характеристика. 2. «Открытие расчетного счета» - сообщение 3. «Учет расчётов» - творческий отчёт -схема		<b>18</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>6</b>	
			<b>23</b>	
<b>Тема 2.1. Аудит и бухгалтерская отчетность</b>	<b>Знать:</b> показатели бухгалтерской отчетности, аудит активов, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы. <b>Уметь:</b> вести бухгалтерскую отчетность.		<b>21</b>	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		<b>7+14</b>	
	1	Сущность аудита. Цели и задачи аудита. Принципы проведения аудита. Виды аудита. Виды и методы финансового контроля.	1	2
	2	Права и обязанности аудитора, руководства аудируемой компании. Независимость аудиторов.	1	2
	3	Стандарты аудита. Аттестация. Лицензирование. Профессиональные и внутрифирменные стандарты.	1	2
	4	Бухгалтерская отчетность предприятия. Значение, виды отчетности, предъявляемые к ней требования. Показатели внутригодовой отчетности, бухгалтерский баланс, отчет прибылях и убытках	1	
	5	Показатели годовой отчетности: бухгалтерский баланс, Отчет о прибылях и убытках, отчет о движении капитала, отчет о движении денежных средств, приложение к бухгалтерскому балансу, формы специализированной отчетности, аудиторское заключение.	1	2
	6	Объем и содержание текущей и годовой отчетности. Порядок представления текущей и годовой отчетности.	1	2
	7	Пользователи бухгалтерской отчетности: внутренние (менеджеры, бухгалтеры), внешние (банки, налоговые органы, юристы, информационные и консультационные фирмы и др.). Сроки предоставления отчетности.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>12+2</b>	
	1	<b>№ 8</b> «Составление бухгалтерской отчетности».	4	
	2	<b>№ 9</b> «Составление отчета о прибылях и убытках».	4	
	3	<b>№10</b> «Составление приложения к бухгалтерскому балансу»	4	
	<b>Контрольная работа № 3</b>		<b>2</b>	

	<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. «Услуги, сопутствующие аудиту» - сообщение 2. «Искажение бухгалтерской отчетности» - сообщение 3. «Словарь бухгалтера» - кроссворд.	12 4 4 4	
<b>Раздел 3. Основы налогов и налогообложения</b>		13 13	
<b>Тема 3.1. Экономическая сущность налогов, их функции.</b>	<b>Знать:</b> экономическую сущность налогов, их функции, особенности налогового контроля. <b>Уметь:</b> классифицировать налоги, определять ответственность за правонарушение в сфере налогообложения.	13	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	9+4	
	1 Экономическая сущность налогов. Понятие налога, сбора. Налоговый кодекс РФ.	2	2
	2 Виды налогов: прямые, косвенные; федеральные, региональные, местные; общие, целевые.	1	2
	3 Функции налогов: фискальная, регулирующая, распределительная, стимулирующая, экономическая, социальная.	1	2
	4 Элементы налогообложения: субъект и объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, ставка налога.	1	2
	5 Налоговый контроль: содержание и формы, налоговые проверки и их виды. Ответственность за правонарушения в сфере налогообложения (административная и уголовная).	1	2
	6 Современная налоговая система в Российской Федерации. Налоговая система: основные понятия и положения.	1	2
	7 Принципы построения налоговой системы. Налоги и сборы, составляющие налоговую систему.	2	2
	<b>Контрольная работа № 4</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	«Виды налогов» – таблица.	2	
	«Упрощенная система налогообложения» - сообщение	2	
<b>Тема 3.2. Принципы и методы налогообложения.</b>	<b>Знать:</b> принципы и методы налогообложения, способы уплаты налогов, основы налогового законодательства Российской Федерации. <b>Уметь:</b> рассчитывать налоги, применять налоговые вычеты при начислении налогов.	20	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	8+12	
	1 Основные принципы налогообложения. Налоговые льготы. Налоговые вычеты: стандартные, социальные, имущественные, профессиональные.	1	2
	2 Федеральные налоги: налог на добавленную стоимость.	1	2

3	Федеральные налоги: налог на доходы физических лиц.	1	2
4	Федеральные налоги: страховые взносы в фонды.	1	2
5	Федеральные налоги: налог на прибыль организаций, налог на добычу полезных ископаемых, таможенная пошлина, водный налог.	1	2
6	Региональные налоги: налог на имущество организаций, транспортный налог, налог на игорный бизнес.	1	2
7	Местные налоги: земельный налог	1	2
8	Система налогового учета в Российской Федерации: единство и самостоятельность налогового учета, пользователи информации, отражаемой в налоговом учете, объекты и субъекты налогового учета, способы ведения налогового учета, универсальная система налогового учета.	1	2
<b>Практические занятия</b>		<b>8+12</b>	
1	№11 «Расчёт федеральных налогов»	2	
2	№12 «Расчёт региональных налогов»	2	
3	№13 «Расчёт местных налогов»	4	
<b>Контрольная работа № 5</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
<b>1. «Сходство систем бухгалтерского, управленческого, статистического и налогового учета» - схема</b>		4	
<b>Внеаудиторная Самостоятельная работа обучающихся:</b>		16	
1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете»;		2	
2. Изучение и анализ плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций		2	
3. Изучение структуры бухгалтерского баланса;		2	
4. Решение задачи на составление бухгалтерского баланса;		2	
5. Решение задач на классификацию счетов;		2	
6. Изучение Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» (ПБУ 5/01);		2	
7. Оформление решения задач на учет хозяйственных процессов		2	
8. Решение задач на исправление ошибок в учетных записях и оформление бухгалтерских справок на исправление		2	
<b>Экзамен</b>			
<b>Всего:</b>		<b>122</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется**

Кабинет №11 социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и другими техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основной источник:**

1. Бдайчиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 .  
. Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

##### **Дополнительные источники:**

- 1..Брыкова Н.В. Налоги и налогообложение. Практикум: Учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – 4-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.- с.128.

##### **3.2.2. Электронные источники:**

[www.businessuchet.ru](http://www.businessuchet.ru)  
[www.klerk.ru](http://www.klerk.ru)  
[www.buhgalteria.ru](http://www.buhgalteria.ru)  
[www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)  
[www.buh.ru](http://www.buh.ru)

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
Вести бухгалтерский учет и отчетность.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1-13
<b>Усвоенные знания:</b>	
Сущность и содержание бухгалтерского дела;	Самостоятельная работа, , контрольная работа № 1, тестирование
Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;	Контрольная работа №2, самостоятельная работа, тестирование
Виды бухгалтерских счетов;	Контрольная работа № 3, тестирование, самостоятельная работа
Учет движения денежных средств;	Самостоятельная работа, тестирование
Экономическую сущность налогов, их функции;	Контрольная работа № 4, самостоятельная работа , тестирование
Принципы и методы налогообложения;	Контрольная работа № 5, самостоятельная работа
Способы уплаты налогов;	Самостоятельная работа, экзамен
Основы налогового законодательства Российской Федерации;	Тестирование, самостоятельная работа
Аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы.	самостоятельная работа, экзамен



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Калькуляция и учет**

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

**35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Протокол

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдюкиповна – преподаватель учебных дисциплин  
обще профессионального цикла**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.08 Калькуляция и учет**

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

Учебная дисциплина **ОП.08 Калькуляция и учет** является обязательной частью общепрофессионального цикла профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Учебная дисциплина **ОП.08 Калькуляция и учет** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

### **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;

- систему счетов бухгалтерского учёта;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	<i>2</i>
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>4</i>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<i>24</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 Калькуляция и учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		72 (20+24+4+24)	
<b>Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета</b>		13 (7+6)	2
<b>Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8 (4+4) 4	
	Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.	1	2
	Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта.	1	2
	Микрокалькуляторы.	1	2
	Документы бухгалтерского учета.	1	2
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	1 Составление первичных документов.	2	2
	2 Исправление ошибок в документах.	2	2
<b>Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5 (3+2) 3	
	Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	3. Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.	1	

	4. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	1	
	<b>Контрольная работа по разделу 1 «Основы теории бухгалтерского учета»</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.</b>		<b>31 (13+18)</b>	
<b>Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(2+4) 2</b>	2
	Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	7. Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур.	2	
	8. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.	2	
<b>Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(2+4) 4</b>	2
	Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	9. Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.	2	
	10. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.3. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4) 4</b>	2
	Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. Понятие подотчётного лица. Учёт	2	



	расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и кредиторами.		
	<b>Практические занятия</b> 11. Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	4	
<b>Тема 2.4. Учёт расчётов по оплате труда.</b>	Содержание учебного материала Состав фонда оплаты труда. Учёт труда: задачи, расчёты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок. Доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	6 (2+4) 2	2
	<b>Практические занятия</b> 12. Оформление табеля учёта использования рабочего времени. 13. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат. Надбавок. 14. Расчёт удержаний из заработной платы	2	
		4	
<b>Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.	5 (3+2) 2	2
	<b>Практические занятия</b> 15. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	2	
	<b>Контрольная работа № 2 по разделу «Бухгалтерский учёт в общественном питании».</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	4	
	1. Решение задач с помощью микрокалькулятора.	2	
	2. Подготовка докладов по теме «Современные средства вычисления»	2	

	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>24</b>	
	1. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства – составить краткий отчет	4	
	2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- подготовить сообщение	4	
	3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование- подготовить сообщение	4	
	4. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта.	4	
	5. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и кредиторами.- подготовить сообщение	4	
	6. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок.	4	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет №11 социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и другими техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **3.2.1.1. Основные источники**

1. Бдайчиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 . . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»
2. Потапова И.И.. Калькуляция и учёт: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - 5-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008. – с.160. Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

###### **3.2.2.2 Дополнительные источники**

- 1.Брыкова Н.В. Налоги и налогообложение. Практикум: Учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – 4-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.- с.128.
2. Пансков В.Г. Налоги и налогообложение: Теория и практика: Учебник. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательство Юрайт, 2011. – с.680. . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»
3. Брыкова Н.В. Налоги: Учебное пособие. – 2-е издание, переработанное.- М.: Издательский центр « Академия», 2011.- с.64. . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

##### **3.2.2. Электронные источники:**

1. 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/)
2. 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/)
3. "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/)
4. 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/)

5. 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/)
6. 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/)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 7,8,9, 10,11,12,13,14,15 .
проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №15.
производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №3,4,5,6
<b>Знания:</b> цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1,2,3; самостоятельная работа, контрольная работа № 1
механизм ценообразования на продукцию и услуги	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 3,4,5, 6; самостоятельная работа, контрольная работа №1;
документы хозяйственных операций	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №1,2,3, 4,5,6 7,8,9, 10,11,12,13,14,15 самостоятельная работа, контрольная работа № 2;
организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий, контрольная работа № 2;
порядок проведения инвентаризации;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий №15, контрольная работа № 2.
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация предпринимательской деятельности**

35.01.23

Хозяйка (ин) усадьбы

---

р.п. Радищево  
2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

**35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА  
методической комиссией (МК)  
Председатель МК

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

\_\_\_\_\_  
Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Автор – разработчик:

**Седенкова Эльмира Маратовна - преподаватель учебных дисциплин  
обще профессионального цикла**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.09. Организация предпринимательской деятельности**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Организация предпринимательской деятельности» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Организация предпринимательской деятельности» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства, применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи.

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

- формы организации собственного предпринимательского дела,

- основные источники финансирования бизнеса,
  - процедуру государственной регистрации предпринимательской - деятельности,
  - действия предпринимателя при создании собственного бизнеса,
- процесс и методы управления предпринимательским риском.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>17</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 **Организация предпринимательской деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация предпринимательской деятельности</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.1. Основные формы организации бизнеса.</b>	<p><b>Знать:</b> сферы предпринимательской деятельности, формы организации предпринимательской деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> свободно апеллировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	
	1 Сущность предпринимательства. Сферы предпринимательской деятельности: производственное, торговое, финансовое предпринимательство, посредничество, страховое.	1	2
	2 Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в РФ.	1	2
	<b>Контрольная работа № 1</b> по теме: «Основные формы организации бизнеса».	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Практическое занятие №1</b> по теме: «Составление анализа статей Гражданского кодекса по субъектам предпринимательской деятельности.»	2	
<b>Тема 1.2. Регистрация и ликвидация предпринимательской деятельности</b>	<p><b>Знать:</b> процедуру государственной регистрации и ликвидации предпринимательской деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить регистрацию организации, соблюдать требования законодательства для осуществления предпринимательской деятельности.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	
	1 Государственная регистрация юридических лиц при их создании и в связи с ликвидацией юридических лиц. Лицензирование.	1	2
	2 Порядок государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя и при прекращении физическим лицом деятельности в качестве индивидуального предпринимателя.	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1 <b>Практическое занятие № 2</b> по теме: «Регистрация и ликвидация предпринимательской деятельности» (подготовка пакета документов)	4	

		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> «Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности» - сообщение.	4	
<b>Тема 1.3. Создании собственного предпринимательс кого дела.</b>	<b>Знать:</b> действия предпринимателя при создании собственного бизнеса. <b>Уметь:</b> рассчитывать экономическую эффективность предпринимательского проекта. <b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Выбор сферы предпринимательской деятельности, анализ рынка товара; расчет экономической эффективности предпринимательского проекта.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 3</b> по теме: «Создание собственного дела» (составить краткий список необходимого для оснащения конторского помещения, определить сумму затрат на него.)	4	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> «Правовые формы организации бизнеса в РФ» – письменное сообщение	4	
<b>Тема 1.4. Развитие собственного предпринимательс кого дела</b>	<b>Знать:</b> методы привлечения ресурсов для развития бизнеса, методы оценки конкурентоспособности фирмы. <b>Уметь:</b> анализировать конкурентоспособность фирмы. <b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Порядок расчета экономической эффективности предпринимательского проекта. Методы привлечения ресурсов для развития бизнеса.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 4</b> по теме: «Анализ конкурентоспособности фирмы».	2	
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> «Особенности развития предпринимательского дела в Ульяновской области» - доклад.	4	
<b>Тема 1.5 Источники финансирования бизнеса</b>	<b>Знать:</b> основные источники финансирования бизнеса. <b>Уметь:</b> классифицировать источники финансирования бизнеса, применять различные способы финансирования бизнеса. <b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Внутренние и внешние источники финансирования бизнеса. Схемы, способы и формы финансирования бизнеса.	1	2
	<b>Контрольная работа № 2</b> по теме: «Источники финансирования бизнеса»		<b>1</b>	

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> «Проблемы лицензирования в сфере ..... (выбрать любую сферу предпринимательской деятельности)» - доклад.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.6</b> <b>Предпринимательский риск.</b>	<b>Знать:</b> процесс и методы управления предпринимательским риском. <b>Уметь:</b> классифицировать виды предпринимательского риска, оценивать предпринимательский риск. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Прогнозирование риска в предпринимательской деятельности.	2	2
	2 Виды предпринимательского риска. Методы управления предпринимательским риском	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1 <b>Практическое занятие № 5</b> по теме: «Количественная оценка риска».	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> «Основные проблемы развития малого предпринимательства в России» - доклад.	1	
<b>Тема 1.7</b> <b>Экономическое обоснование бизнес-идеи.</b>	<b>Знать:</b> основные статьи доходов и расходов, бизнес-план. <b>Уметь:</b> применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1 Порядок разработки бизнес-плана. Эффективность предпринимательского дела.	1	2
	2 Инвестиционные и текущие затраты. Основные статьи доходов и расходов.	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	2 <b>Практическое занятие № 6</b> по теме: «Эффективность бизнес-операции».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> «Государственная поддержка малого предпринимательства за рубежом (на примере любой страны)» - сообщение. <b>Презентация на тему «Правовые основы предпринимательской деятельности»</b>	2	
<b>Зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>51</b>	

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

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

Кабинет №11 социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и другими техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1.Череданова Л.Н. основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.:Издательский центр « Академия», 2008.-176 с.(актуализирован)

#### **Дополнительные источники:**

1. Дюков И.И. Стратегия развития бизнеса. Практический подход. – СПб.: Питер, 2008.
2. Молотков А.Е. Закон и бизнес.— СПб.: Питер, 2009.
3. Организация предпринимательской деятельности. Схемы и таблицы: Учебное пособие / Попков В.П., Евстафьева В.Е. – СПб.: Питер, 2007.

#### **Электронные ресурсы:**

1. Бизнес словарь // [www.businessvoc.ru/](http://www.businessvoc.ru/)
2. Сайт корпоративного менеджмента // [www.chin.ru/](http://www.chin.ru/)
3. РосБизнесКонсалтинг // [www.research.rbc.ru/](http://www.research.rbc.ru/)

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1,2,5
применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 3,4
<b>Знания:</b>	
формы организации собственного предпринимательского дела,	Контрольная работа № 1, тестирование, индивидуальные задания
основные источники финансирования бизнеса,	Контрольная работа №2, тестирование
процедуру государственной регистрации предпринимательской деятельности,	Тестирование, индивидуальные задания
действия предпринимателя при создании собственного бизнеса,	Тестирование, индивидуальные задания
процесс и методы управления предпринимательским риском.	Тестирование, индивидуальные задания
Итоговый контроль	Зачёт



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА»**

**35.01.23      Хозяйка (ин) усадьбы**

---

Р.п. Радищево  
2022г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

**35.01.23                    Хозяйка (ин) усадьбы**

СОГЛАСОВАНО:  
методической комиссией (МК)  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.  
Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

	<i>стр.</i>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА»

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

Учебная дисциплина ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.25 Хозяйка (ин) усадьбы

Учебная дисциплина ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС 35.01.25 Хозяйка (ин) усадьбы

Содержание программы направлено на формирование и развитие следующих компонентов:

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ПК.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

<p>ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>-обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	54
<b>Самостоятельные работы (внеаудиторная)</b>	18
<b>Обязательный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Введение.</b>	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.	2	ОК 1-7, 9, 10
<b>Тема 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>10+4</b>	
<b>1.1.Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5.
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>4</b>	

	1.Оформление нормативно-технических документов.	4	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем:</b>	1	
	1.Законодательство в области охраны труда	1	
<b>1.2.Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	
	- Обеспечение охраны труда на ПОП	2	
	- Ответственность за нарушение требований охраны труда	2	
<b>1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание	2	ОК 1-7, ОК 9,10



	работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
<b>1.4. Производственная санитария.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Виды и характеристика вредных производственных факторов и меры защиты. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения. Санитарно- гигиенические условия и физиологические условия труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Правила и нормы освещения	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	
	- Служба охраны труда на предприятии на ПОП	2	
	- Виды и характеристика вредных производственных факторов	2	
<b>Тема 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>6+4</b>	
<b>2.1.Основы понятия условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	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	2	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>2.2. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2	ОК 1-7, ОК 9,10

	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>2</b>	
	2.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	
	- Обеспечение охраны труда на ПОП	2	
	- Ответственность за нарушение требований охраны труда	2	
<b>2.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>2</b>	

	3.Проведение анализа причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	1	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания		
<b>Тема3.Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>12+8</b>	
<b>3.1.Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	4	ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 6.5.
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>4</b>	
	4. Изучение инструктажей рабочих по условиям труда	4	
<b>3.2. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их	2	ОК 1-7, ОК 9,10

	<p>классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм(параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.</p> <p>Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током.</p> <p>Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.</p> <p>Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>		
<b>3.3. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>	2	
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	
	5.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	4	
	6.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	4	

	- Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	2	
	-Пожарная безопасность на ПОП	2	
<b>3.4. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5.
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	2	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	2	
	<b>зачёт</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>46</b>	

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

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины ОП 10. «ОХРАНА ТРУДА»

имеется следующее специальное помещение:

кабинет №4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника»

Кабинет оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

###### **3.2.1.1. Основные источники:**

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник .– М.: Издательство Юрайт, 2011.– 380с.

###### **3.2.1.2. Дополнительные источники**

1. *ГОСТ 12.0002*—8 °ССБТ. Термины и определения.
2. *ГОСТ 12.0.006*—2002 ССБТ. Общие требования к управлению охраной труда в организации.
3. *ГОСТ 12.0.004*—9 °ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
4. *ГОСТ 12.1.004*—91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (с изменениями 1995 г.).
1. *ГОСТ 12.1.033*—81 ССБТ. Пожарная безопасность. Термины и определения.
2. *СНиП 2.08.02*—89. Общественные здания и сооружения.

###### **3.2.1.3. Электронные источники:**

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Перечень знаний осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul>
<p><b>Перечень умений осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий с №1 по № 6</p>	



<p>уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 11. Иностранный язык в профессиональной деятельности**  
по профессии

**35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

Р.п. Радищево

2022г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **35.01. 23 Хозяйка (ин) усадьбы.**

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_ Т.В.Микиртичианц

Протокол №1 « » \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

ОГБПОУ РТТ \_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Разработчик:

**Сидорина Ирина Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин, общеобразовательного и общепрофессионального циклов**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ .....</b>	<b>4</b>
<b>ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..</b>	<b>6</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....</b>	<b>12</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01- 07</b> <b>ОК 09, 10</b> <b>ПК 6.1.</b> <b>ПК 6.2.</b> <b>ПК 6.3.</b> <b>ПК 6.4.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</li> <li>- владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов.</li> <li>- участвовать в дискуссии на знакомую тему</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техническую лексику по профессии;</li> <li>- наименования инструментов, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>особенности произношения;</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> </ul>

**Личностные результаты:**

ЛР 23.Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>87</b>
<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>29</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
<b>Самостоятельная работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 11 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.</b>		<b>42</b>	
1.1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	<b>Содержание учебного материала</b> Значимость английского языка в профессиональной деятельности Грамматический материал, необходимый для понимания технических текстов	<b>2</b>  2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
1.2. Освоение грамматического материала по теме: «Местоимения. Личные, притяжательные.	<b>Содержание учебного материала</b>  Местоимения личные, притяжательные. Порядок слов в предложении.	<b>2</b>  2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
1.3. Развитие грамматических навыков по теме: «Объектный падеж».	<b>Содержание учебного материала</b> Предлоги падежей Предлоги-наречия. <b>Практическое занятие</b> 1. Составление предложений с предлогами по профессии «Повар, кондитер» 2. Выполнение грамматических упражнений по теме «Объектный падеж»	<b>8</b> 2 2 <b>4</b> 2 2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23



1.4. Развитие грамматических навыков по теме: «Понятие глагола - связки».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Что как «работает». Глаголы have/has. Be (is/are) Will (would), can, may (might), should	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	2.Составление Предложений с If / When	2	
	3.Выполнение тренировочных упражнений по теме «Понятие глагола - связки»	2	
	4. Перевод предложений по теме «Понятие глагола – связки»	2	
	5.Чтение и понимание фрагмента технической инструкции	2	
	6.Составление сложноподчиненных предложений	2	
	7. Написание резюме	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b> Подготовить презентацию по теме "Развитие современных технологий". Систематизировать и повторить новую лексику и выражения по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки пищи» Доклад по теме «Моя профессия»	2 2 2	
<b>1.5.</b> Повелительные предложения	<b>Содержание учебного материала</b> ; повествовательные и отрицательные предложения. Порядок слов в предложении.	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
<b>1.6.</b> Предлоги.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Предлоги места.	2	
	Предлоги падежей	2	
	Предлоги-наречия.	2	
	<b>Практическое занятие</b> 1. Составление предложений с предлогами по профессии «Повар»	2	

Тема 1.7. Повествовательные предложения.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Что как «работает». Глаголы have/has. Be (is/are) Will (would), can, may (might), should Страдательный залог: is/are + Participle II Should be, must be и др. + Participle II	2	
		2	
Тема 2. «Предприятия общественного питания»		14	
2.1. Освоение лексического материала по теме «Предприятия общественного питания»	Содержание учебного материала	12	
	Развитие грамматических навыков по теме: «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite».  Типы предприятий общественного питания на английском языке	2	
		2	
	Практические занятия	8	ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	17. Составление предложений по теме «Предприятия общественного питания» 18. Выполнение грамматических упражнений по теме «Предприятия общественного питания» 19. Перевод текста по теме «Предприятия общественного питания» 1. Контрольная работа по теме: «Предприятия общественного питания»	2	
		3	
		3	
		2	
2.2. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран»	2	

	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная):</b>		
	«Кухни народов мира» - сообщение	29	
	«Американская кухня»- сообщение	2	
	«Английская кухня»- сообщение	2	
	«Восточная кухня»- сообщение	2	
	«Русская кухня»- сообщение	2	
	«Французская кухня»- сообщение	2	
	«Китайская кухня»- сообщение	2	
	«Японская кухня»- сообщение	2	
	«Типы предприятий общественного питания»- сообщение	2	
	«Рецепты приготовления блюд русской кухни» - сообщение	2	
	«Рецепты приготовления блюд восточной кухни» - сообщение	3	
		2	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем «Кухни народов мира»</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		58	

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

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет № 20 «Химия», «Иностранный язык», Лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочее место обучающихся;

мебель для размещения и хранения учебной литературы;

*техническими средствами обучения:*

проектор;

компьютер;

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания<sup>2</sup>**

###### **3.2.1.1. Основные источники**

1. Planet of English [Текст] : учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровая и др. - 4-е изд., испр. . - М : Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с. : ил. + 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

###### **3.2.1. 2 Дополнительные источники**

- Карпова Т.А. Английский для колледжей: Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.-195с.

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

##### **3.2.2. Электронные источники (электронные ресурсы)**

###### **Интернет-ресурсы**

1. Английский язык: информационные системы и технологии [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Ю. В. Бжиская, Е. В. Краснова. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 249 с.
2. <http://www.studv.ru> Портал для изучающих английский язык;
3. <http://www.study-languages-online> - изучаем английский;
4. <http://www.banktestov.ru> - ресурсы для изучения английского языка;
5. <http://www.english-lessons-online.ru>- портал для студентов
6. <http://engtexts.ru>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> - техническую лексику по профессии; - наименования инструментов, применяемых в профессиональной деятельности;  -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  особенности произношения;  -правила чтения текстов профессиональной направленности;	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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного опроса;  -устного опроса;  -тестирования;
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> - понимать смысл и содержание высказываний на иностранном языке на профессиональные темы.  - использовать языковые	Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9	
средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы  - владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов.	Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9  Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9	
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета		

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 12 Основы товароведения продовольственных товаров**

Профессия 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

р.п.Радищево  
2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Основы товароведения продовольственных товаров» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Протокол

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдракиповна – преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	19



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## *ОП 12 «Основы товароведения продовольственных товаров»*

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Основы товароведения продовольственных товаров» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной Учебная дисциплина ОП.12«Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.2-3.6,	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.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	<p>план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК 02	<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 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>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

	программное обеспечение	
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>

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	102
<b>Обязательный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	34
контрольная работа	2
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	4
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	34
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b> Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд,	<b>102(30+34+4+34)</b>	
		<b>10 (6+4)</b>	
<b>Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4 (2+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность питания.	1	
	Химический состав продовольственных товаров.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.	2	
<b>Тема 1.2. Сбалансированное питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (4+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания.	1	
	Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	2 Сравнительный анализ химического состава растительного происхождения.	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	<b>1</b>	

<b>Раздел 2</b>	<b>Общие сведения о продовольственных товарах</b> Знать: 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. Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	<b>37 (15+22)</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>	
	Классификация продовольственных товаров	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (1+4)</b>	
	Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Крупы. Характеристика пшеницы, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп.	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 3.2-3.6</b>
	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Национальные и диетические сорта хлеба.		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	4 Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса и пшеницы.)	4	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>	

<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	Краткая характеристика основных видов свежих овощей (капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых). Овощи. Грибы. Ассортимент. Краткая характеристика свежих плодов, ягод. Продукты переработки овощей и плодов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров.	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	5. Установление видов микробиологических и грибковых заболеваний болезней и механических повреждений свежих плодов по нормативным документам.	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 (1+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	<b>Кондитерские товары:</b> понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. <b>Пищевая ценность:</b> энергетическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. <b>Микробиология кондитерских товаров,</b> особенности торговли пирожными и тортами: деление товаров по срокам годности (хранения) режимы и способы размещения, критерии окончания сроков годности; процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Показатели безопасности кондитерских товаров. Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Краткая характеристика вкусовых товаров. Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки. Виноградные вина: классификация и ассортимент виноградных вин. Пиво. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	6. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 3.2-3.6
	Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства.	1	
	Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).	1	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	7. Изучение показателей качества молочных товаров, в т.ч. показателей безопасности (по	4	



	натуральным образцам).		
<b>Тема 2.6. Товароведная характеристика яичных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4 (2+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	8. Оценка качества яйца по органолептическим показателям.	2	
<b>Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2 (2+0)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	Пищевые жиры и масла. Требование к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). Пищевые жиры и масла. Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).	2	
<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (2+4)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	Мясо и мясные продукты .Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	1	
	Колбасные изделия и мясные копчености. Мясные и мясорастительные консервы.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	9. Оценка качества мяса по органолептическим показателям.	2	
	10. Определение категории свежести и установление признаков идентификации	2	
<b>Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (3+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).	1	
	Краткая характеристика рыбных товаров. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	11. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования</b> <b>Знать:</b> требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	<b>13 (5+8)</b>	

	<p>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.</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 ( 2+4)</b>	
	<p>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 3.2-3.6</b>
	<p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	12. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения.	2	
	13.Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2 (2+0)</b>	
	<p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов</p>	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 3.2-3.6</b>

<b>кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	1	
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (1+4)</b>	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	14. Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов при хранении»	2	
	15. Распознавание бактериальных грибных болезней мяса, рыбы при хранении»	2	
	<b>Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	1.Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	
	2. Продукты переработки овощей и плодов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров.	1	
	3.Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы.	1	
	4. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b>	<b>34</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 3.2-3.6</b>
	1. Характеристика органов пищеварения, их роли в процессе пищеварения. Общие понятия об обмене веществ; ассимиляция, диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ.- нарисовать систему пищеварения	2	
	2. Современные представления о рациональном питании человека.- подготовить сообщение	2	
	3. Общность и различия терминов «пищевые продукты» и «продовольственные товары»- подготовить сообщение	2	
	4. Свежие плоды и овощи.- подготовить сообщение	2	
	5. Переработанные плод и овощи-подготовить сообщение	2	

	6. Мясные продукты- подготовить сообщение	2	
	7.Рыбные продукты- кроссворд	2	
	8.Молочные продукты- ребус	2	
	9. Пищевые жиры- таблица, кроссворд	2	
	10.Гастрономические продукты- подготовить сообщение	2	
	11.Зерновые продукты. Крупы.- образцы круп.	3	
	12.Зерновые продукты. Макароны изделия.- образцы макаронных изделий	2	
	13.Зерновые продукты. Хлеб и хлебобулочные изделия.- подготовить сообщение	2	
	14.Яйца и яйцепродукты.- подготовить сообщение	2	
	15.Вкусовые продукты.- подготовить сообщение	2	
	16.Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.- подготовить сообщение.	2	
	17.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. - подготовить бланки сопроводительной документации	2	
	<b>Всего:</b>	<b>102</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			

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

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №11 социально- экономических дисциплин, «Организация обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами - компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **3.2.1.1. Основные источники**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»
2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие/ С.С. Горохова, Н.В., Н.А.Прокопенко.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2012- 64с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 2011-256 с. (Пр.№1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)

###### **3.2.1.2 Дополнительные источники**

1. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с
2. 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].
3. 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>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

### 3.2.2.Электронные источники:

1. <http://www.pitportal.ru> -Вестник индустрии питания
2. <http://www.vseovese.ru> Всё о весе
3. <http://www.gramotey.com> Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
  4. <http://www.gost.prototypes.ru> Каталог ГОСТов
  5. <http://www.standard.ru> Открытый портал по стандартизации
  6. [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative) Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa
  7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
  8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> 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].
  9. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/СанПиН\\_2.3.6.\\_1079-01](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/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»].

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -ассортимент, товароведные	Полнота ответов, точность формулировок, не	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного

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.	менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	опроса; -тестирования;  Контрольная работа №1, №2
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> -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	Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 15 Контрольной работы №1, №2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 04. Экологические основы природопользования**

Профессия **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Р.п.Радищево  
2022 г.



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 35.01.23 !Хозяйка (ин) усадьбы»

РЕКОМЕНДОВАНО:

На заседании МК

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.

Протокол №\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_ О.В. Муратова

Автор - разработчик:

**Муратова Ольга Владимировна – преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04 Экологические основы природопользования**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Хозяйка (ин) усадьбы.

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

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

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

- объяснять смысл экологических глобальных проблем;
- давать характеристику антропогенного воздействия на оболочки Земли;
- прогнозировать и анализировать отрицательные последствия воздействий человека на окружающую среду;
- давать характеристику классификации природозащитных мероприятий;
- анализировать статьи Закона РФ «Об охране окружающей природной среды»;
- определять задачи государственных органов по охране окружающей среды; - решать ситуационные задачи по видам юридической ответственности;
- давать характеристику принципам экономического механизма управления природопользованием;
- анализировать эколого-географическую обстановку своего региона, края.

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

- задачи, структуру экологии и природопользования;
- о современном состоянии окружающей среды России и планеты;
- глобальные проблемы экологии;
- о видах антропогенного воздействия на окружающую среду, здоровье человека, источниках, причинах, последствиях, пути решения;
- основные мероприятия по охране окружающей среды;
- виды особо охраняемых территорий;
- правовые основы экологической безопасности;
- задачи природоохранных органов управления и надзора;
- понятия и виды экологического мониторинга;
- виды юридической ответственности за экологические правонарушения;
- принципы экономического механизма в природоохранной деятельности.

***Личностные результаты:***

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	<b>ЛР 13</b>
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	<b>ЛР 14</b>
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции	<b>ЛР 15</b>
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей	<b>ЛР 16</b>
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью	<b>ЛР 17</b>
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	<b>ЛР 18</b>

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; из них:

практические занятия – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	1
Самостоятельная (внеаудиторная) работа	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план содержание учебной дисциплины ОП.04 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экология и природопользование.</b>		<b>25 + (12)</b>	
<b>Тема 1.1 Предмет и задачи дисциплины</b>	<b>Знать:</b> принципы рационального природопользования. <b>Уметь:</b> использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности. <b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ЛР 2,9,10,13 ОК 02,04,06,07,09
	- Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и дисциплина, её объект, задачи.	1	
<b>Тема 1.2. Взаимодействие человека и природы.</b>	<b>Знать:</b> понятие «Биосфера»; современное состояние окружающей среды России и планеты; негативные экологические факторы, их прогнозирование и предотвращение; экологические проблемы, о пути ликвидации экологических катастроф. <b>Уметь:</b> определять последствия человеческой деятельности	<b>7 + (2)</b>	ЛР 2,9,10,13 ОК 02,04,06,07,09
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	- Биосфера как среда жизни и деятельности людей	1	
	- Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества	1	
	- <b>Практическое занятие № 1</b> «Составление таблицы «Последствия человеческой деятельности в природе»»	1	
	- Экологические кризисы и экологические катастрофы	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b> «Экологически неблагоприятные регионы России- работа с литературными и картографическими источниками информации»	1	
	<b>Практическое занятие № 3</b> «Составление и анализ таблицы «Пути решения экологических проблем»»	1	
	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>2</b>	
	1. Заполнить схему в тетради «Классификация природных ресурсов»	2	
<b>Тема 1.3. Природные ресурсы</b>	<b>Знать:</b> виды природных ресурсов, основные аспекты охраны окружающей среды. <b>Уметь:</b> классифицировать природные ресурсы по их использованию, по принадлежности к компонентам природы, по характеру воздействия, выявлять проблемы использования и восстановления природных ресурсов	<b>2 + (6)</b>	ЛР 2,9,10,13 ОК 02,04,06,0
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

	- Природные ресурсы и их классификация.	1	7,09
	- Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	1	
	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>6</b>	
	1. Подготовить презентацию на тему «Растительные ресурсы. Факторы воздействия человека на растительность» 2. Подготовить сообщение на тему «Ресурсы животного мира Радищевского района и Ульяновской области». 3. Подготовить презентацию на тему «Альтернативные источники энергии»	2 2 2	
<b>Тема 1.4. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах</b>	<b>Знать:</b> основные источники загрязнения окружающей среды; классификацию загрязнителей и пути из воздействия на человека; экологические последствия заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. <b>Уметь:</b> определять степень загрязнения окружающей среды	<b>4 + (4)</b>	ЛР 2,9,10,16 ОК 02,04,06,0 7,11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	- Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и литосферы. - Классификация загрязняющих веществ.	1 1	
	- <b>Практическое занятие № 4</b> «Определение классификационной принадлежности загрязнителей в различных регионах: вид и характер загрязнения, возможного источника загрязнения и характер вредного воздействия на здоровье человека».	2	
	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>  1. Подготовить доклад на тему «Утилизация бытовых и промышленных отходов»	<b>4</b>  4	
<b>Тема 1.5. Физическое загрязнение.</b>	<b>Знать:</b> о последствиях шумового, электромагнитного, теплового, светового, радиоактивного загрязнения окружающей среды для здоровья человека, меры борьбы физическими загрязнениями; <b>Уметь:</b> определять источники излучений и их потенциальную опасность, оценивать допустимые, контрольные и смертельные дозы от облучения от радиоактивных веществ; применять средства защиты и лечения при облучении; уметь правильно уничтожать бытовые отходы	<b>2</b>	ЛР 2,9,10,16 ОК 02,04,06,0 7,11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

	- Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды. - <b>Практическое занятие № 5</b> «Определение алгоритма действий по ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды»	1 1	
<b>Тема 1.6. Рациональное и нерациональное природопользование</b>	<b>Знать:</b> о взаимосвязи рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды. <b>Уметь:</b> определять антропогенное воздействие на биосферу, последствия воздействия и пути их решения	<b>8</b>	ЛР 4,9,10,16, 17 ОК 02,03,07,0 9,11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	- Использование и охрана природных ресурсов - Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.	1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Семинар: «Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов»	1	
	<b>Практическое занятие № 7</b> «Изучение правил и порядка переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов»	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> «Определение путей решения проблемы утилизации отходов предприятий общественного питания»	2	
	<b>Контрольная работа по разделу «Экология и природопользование».</b>	1	
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>11 + (6)</b>	
<b>Тема 2.1. Организация рационального природопользования и охраны природы в России</b>	<b>Знать:</b> государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды, экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности. <b>Уметь:</b> классифицировать природные ресурсы, проводить мониторинг состояния природной среды, обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности.	<b>4</b>	ЛР 9,10,14, 15, 18 ОК 02,05,06,0 7,09, 11
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	- Экологическое право. История российского экологического законодательства. - Законодательное и нормативно-правовое регулирование природопользования в России.	1 1	
	<b>Практическое занятие № 9</b> «Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> «Изучение нормативных документов, регламентирующих экологическую безопасность в профессиональной деятельности»	1	



Тема 2.2. Экологический мониторинг	<b>Знать:</b> знать определение экологического мониторинга; разделять виды мониторинга; <b>Уметь:</b> проводить разные виды экологического мониторинга <b>Содержание учебного материала</b>	<b>4 +(6)</b>	ЛР 9,10,14, 15, 18 ОК 02,05,06,0 7,09, 11
	- Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга.	1	
	- Основные задачи мониторинга окружающей среды.	1	
	<b>Практическое занятие № 11</b> «Оценка экологического состояния природы своей местности и прогнозирование возможного его изменения»	2	
	<b>Самостоятельная (внеаудиторная) работа</b>	<b>6</b>	
Тема 2.3. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды Дифференцированный зачет	<b>Знать:</b> об истории становления природоохранного законодательства; о международных связях, взаимоотношениях по вопросам охраны окружающей среды; <b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ЛР 9,10,14, 15, 18 ОК 02,05,06,0 7,09, 11
	- История международного природоохранного движения.	1	
	- Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы.	1	
		<b>1</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>36 + (18)</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет № 8 «Естествознание», «Основы психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

персональный компьютер  
мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования – учебник для учреждений сред.проф.образования – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «академия», 2013. – 240.с.
2. А.А. Каменский, Е.А. Криксунов, В.В. Пасечник. Биология. Общая биология. Базовый уровень: учебник для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2017 – 370 с.

Дополнительная литература:

1. Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология. Базовый уровень: учеб. для 10-11 кл. – 7-е изд., стереотип. – М. Дрофа, 2011. – 381 с. (Протокол № 1 от 31.08.2017 г. «Об актуализации тем учебника»)
2. Экологические основы природопользования - Учебное пособие, под ред. Э.А. Арустамова – М.; «Дашков и К», 2001.
3. Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования – Учебное пособие – М.; «Альфа М», 2010, 304.

**Современные информационные системы:**

1. [www.ecosystema.ru](http://www.ecosystema.ru) – экологический центр «Экосистема» (метод. материалы по экологическому образованию).
2. <http://www.kti.ru/data/2951/Экологические%20основ.%20природопльзов..pdf> – учебное пособие В. М. Макаров, А. П. Иозус, Е. А. Донская «Экологические основы природопользования».
3. <https://studfiles.net/preview/5562294/page:12/> - архив для студентов.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять смысл экологических глобальных проблем;</li> <li>- давать характеристику антропогенного воздействия на оболочки Земли;</li> <li>- прогнозировать и анализировать отрицательные последствия воздействий человека на окружающую среду;</li> <li>- давать характеристику классификации природозащитных мероприятий;</li> <li>- анализировать статьи Закона РФ «Об охране окружающей природной среды»;</li> <li>- определять задачи государственных органов по охране окружающей среды; - решать ситуационные задачи по видам юридической ответственности;</li> <li>- давать характеристику принципам экономического механизма управления природопользованием;</li> <li>- анализировать эколого-географическую обстановку своего региона, края.</li> </ul>	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практических занятий № 1-11
<b>Усвоенные знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи, структуру экологии и природопользования;</li> <li>- о современном состоянии окружающей среды России и планеты;</li> <li>- глобальные проблемы экологии;</li> <li>- о видах антропогенного воздействия на окружающую среду, здоровье человека,</li> </ul>	Тестирование Контрольная работа №1

<p>источниках, причинах, последствиях, пути решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные мероприятия по охране окружающей среды;</li> <li>- виды особо охраняемых территорий;</li> <li>- правовые основы экологической безопасности;</li> <li>- задачи природоохранных органов управления и надзора;</li> <li>- понятия и виды экологического мониторинга;</li> <li>- виды юридической ответственности за экологические правонарушения;</li> <li>- принципы экономического механизма в природоохранной деятельности.</li> </ul>	
Дифференцированный зачёт	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

по профессии

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

р.п.Радищево

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

**35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель МК

М.В. Бодрова

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УР

\_\_\_\_\_ О.В. Муратова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Разработчики:

***СОДЕРЖАНИЕ***

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Учебная дисциплина ОП 06 **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии

#### **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Учебная дисциплина ОП 06 «**Информационные технологии в профессиональной деятельности**» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность, ПК:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li></ul> обрабатывать текстовую и табличную информацию; <ul style="list-style-type: none"><li>• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• обеспечивать информационную безопасность;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• применять антивирусные средства защиты информации;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• осуществлять поиск необходимой информации</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные понятия автоматизированной обработки информации;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li></ul>

## 1.3. Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 17
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 23
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	32
<b>Самостоятельная работа аудиторная при взаимодействии с преподавателем</b>	2
<b>Самостоятельная работа внеаудиторная</b>	24
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 6.1 - ПК 6.4 ОК 1-7, 9, 10 ЛР 3, 9, 10, 17
<b>Введение. Основные понятия автоматизированной обработки информации</b>	-Основные понятия автоматизированной обработки информации. -Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. -АСУ различного назначения, примеры их использования.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем</b>	<b>18</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10
<b>1.2.1</b> Классификация персональных компьютеров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17
	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	

	1. Определение ключевых параметров аппаратного обеспечения персонального компьютера	2	
	2. Выполнение работ по подбору аппаратной конфигурации ПК по индивидуальному заданию	2	
1.2.2 Технические средства информационных технологий	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 6.1-ПК 6.4
	Мониторы, Печатающие устройства, Сканеры, Многофункциональные периферийные устройства, Технические средства презентаций.	2	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17
	<b>Практическое занятие</b>	4	
	3. Определение назначения принтера, типа устройства управления принтером, способы подключения его к общей шине ПК	2	
	4. Подключение многофункциональных периферийных устройств	2	
1.2.3 Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 6.1-ПК 6.4
	Базовое программное обеспечение	2	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17
	Прикладное программное обеспечение		
	Операционные системы семейства Windows		
	<b>Практические занятия</b>	4	

	5. Определение видов программного обеспечения персонального компьютера	2	
	6. Определение возможности прикладных программ для решения профессиональных задач	2	
<b>Тема 2</b> <b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>24</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10
2.1.1 Технология обработки текстовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 6.1-ПК 6.4
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ЛР 10, 17, 23, 24

	Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	7. Создание и форматирование документов с помощью текстового редактора Libre Office.	<b>2</b>	
	8. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы	<b>2</b>	
	9. Оформление буклетов с рецептами любой национальной кухни	<b>2</b>	
	10. Оформление формул в текстовом редакторе по расчету рецептуры приготовления блюд	<b>2</b>	
	11. Оформление меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2</b>	
Тема 2.1.2 Технология обработки графической информации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9,10
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <a href="#">Microsoft Paint</a> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	<b>2</b>	ПК 6.1-6.3 ЛР 10, 17
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	12. Создание и обработка графических изображений по текущему планированию ПОП	<b>2</b>	

	13. Создание презентации по теме «Современные способы обслуживания в ресторане»	2	
	14. Создание графического изображения плана торгового зала ресторана	2	
	15. Выполнение расчета калькуляционной карты блюдо «Мясо духовое» в программе LibreOffice Calc.	2	
	16. Выполнение расчета количества продуктов питания на блюдо «Брускетта» в программе LibreOffice Calc.	2	
<b>Самостоятельная работа аудиторная при взаимодействии с преподавателем</b>	Содержание учебного материала	2	
	Создание формул для автоматического расчета количества продуктов питания на различные блюда в программе LibreOffice Calc.	2	
<b>Самостоятельная работа внеаудиторная</b>	Содержание учебного материала	24	
	Составить доклад на тему: АСУ для профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Современные средства хранения и переноса информации.	2	
	Выполнение работ по подбору аппаратной конфигурации ПК для работы специалиста в профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Использование внешних устройств подключаемых к ПК для работы специалиста в профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	
	Составить доклад на тему: Использование программного обеспечения в работе специалиста в профессии хозяйка (ин) усадьбы.	2	

	Составить доклад на тему: Использование операционной системы семейства Linux	2	
	Выполнение работ по созданию формул для автоматического расчета дебита, кредита, учета оборудования, сырья и т.д.	12	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
<b>Всего:</b>		72	



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

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующие специальное помещение:

Кабинет № 21 «Информатика» Лаборатория «Информационные технологии в производственной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **3.2.1.1. Основные источники:**

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

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

###### **3.2.1.2. Дополнительные источники:**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

1. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

2. Гаврилов М.В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 383 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1DC33FDD-8C47-439D-98FD-8D445734B9D9#page/1>

3.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. *Открытые системы: издания по информационным технологиям* [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</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 технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, 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> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li></ul>		
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-3	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16	
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16	
обеспечивать информационную безопасность;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16	
применять антивирусные средства защиты информации;	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16	
осуществлять поиск необходимой информации	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

р. п. Радищево

2022 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего  
профессионального образования

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Разработчики:

Плешаков Григорий Викторович преподаватель – организатор ОБЖ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
<b>2</b>	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>8</b>
<b>3</b>	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>14</b>
<b>4</b>	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Учебная дисциплина « **ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ** » является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

### **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Учебная дисциплина « **ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ** » обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

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

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

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

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

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

**ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК-1, ОК-4, ОК-6,</b>	-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий

<p><b>ОК-9, ОК-10.</b></p>	<p>чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Личностные результаты реализации программы воспитания

**ЛР 1.** - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**РЛ 4.** - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.



**ЛР 5.** - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 6.** - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

**ЛР 8.** - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

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

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

**ЛР 11.** - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 12.** – Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 16.** - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

**1.5.Место учебной дисциплины в учебном плане:** Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и является общей дисциплиной общеобразовательного цикла.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	48
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	2
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Гражданская оборона</b>		16 ( 8+8 )	
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	История создания РСЧС. Законодательство, цели и задачи РСЧС. Структура РСЧС. Состав сил и средств РСЧС. Режимы функционирования РСЧС.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Организация гражданской обороны.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Отработка нормативов по надеванию противогаза.	<b>2</b>	
	<b>2.</b> Отработка нормативов по надеванию ОЗК.	<b>2</b>	
	<b>3.</b> Подготовка данных жизнеобеспечения защитных сооружений гражданской обороны.	<b>2</b>	

	<b>4. Отработка навыков использования приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах) на транспорте.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита при авариях (катастрофах) на потенциально опасных производственных объектах. Негативные факторы производственной среды. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при эпидемии, при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником.	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>5.</b> Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара.	<b>2</b>	
	<b>6.</b> Правила пользования средствами пожаротушения.	<b>2</b>	
	<b>7.</b> Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ.	<b>2</b>	
	<b>8.</b> Отработка действий при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником.	<b>2</b>	
<b>Контрольная работа</b> по разделам 1.		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельные работы (внеаудиторная)</b> <b>«Техносфера, как источник негативных факторов» - ДОКЛАД</b>  <b>«Модели поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера» -реферат.</b>	<b>10</b>	
<b>Тема- 2. Основы военной службы.</b>		<b>17 ( 7+10 )</b>	

<b>Тема 2.1.</b> Вооружённые Силы России на современном этапе.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Состав и организационная структура Вооружённых Сил РФ. Основные виды вооружения, военной техники российской армии. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Военная и информационная безопасность. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 2.2.</b> Устав внутренней службы Вооружённых Сил РФ.	Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты.	1	
<b>Тема 2.3.</b> Дисциплинарный устав Вооружённых Сил РФ.	Воинская дисциплина, её сущность и значение	1	
<b>Тема 2.4.</b> Устав гарнизонной и караульной служб Вооружённых Сил РФ	Караульная служба. Обязанности и действия часового.	1	
<b>Тема 2.5.</b> Строевой устав Вооружённых Сил РФ	Строй и управление ими.	1	
Тема 2.6. Огневая подготовка.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Материальная часть автомата Калашникова. Работа частей и механизмов автомата. Осмотр и подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Основы и правила стрельбы.	1	
	<b>Практические занятия</b>	7	
	9. Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова.	2	
	10. Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова.	2	
	11. Отработка нормативов по сборке автомата Калашникова.	2	
	12. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова.	2	

	13. Отработка навыков ведения огня из автомата, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.	2	
	14. Чистка, смазка автомата Калашникова	2	
	Практическое занятие №15. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	2	
Осмотр и подготовка автомата к стрельбе		1	
Основы и правила стрельбы.		1	
Тема 2.7. Строевая подготовка.	Содержание учебного материала		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Строй и управление ими.	1	
	Практические занятия 16. Отработка навыков построения в одношереножный и двухшереножный строй и повороты строя на месте.	2	
	17. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте и поворотов в движении.	2	
	18. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2	
	Самостоятельная работа: (внеаудиторная)  «Дни воинской славы России» - доклад.  «Порядок прохождения воинской службы» - доклад.	12	
Тема- 3. Основы оказания первой		12 ( 4-8 )	

<b>помощи</b>			
Тема 3.1. Оказание первой помощи.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Первая помощь при ранениях и кровотечениях. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.  Первая помощь при перегревании, переохлаждении, ожогах, обморожении и общем замерзании организма.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практические занятия</b>	8	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Отработка навыков наложения кровоостанавливающего жгута, пальцевого прижатия артерий.	2	
	<b>Практическое занятие №20.</b> Наложение повязок на голову, туловище.	2	
	<b>Практическое занятие №21.</b> Наложение повязок на верхние и нижние конечности.	2	
	<b>Практическое занятие №22.</b> Отработка навыков на тренажёре непрямого массажа сердца.	2	
	<b>Практическое занятие №23.</b> Отработка навыков на тренажёре искусственного дыхания.	2	
	<b>Практическое занятие №24.</b> Наложение шин при переломе верхних и нижних конечностей.	2	
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа (внеаудиторная)</b> 1. Первая помощь при острой сердечной недостаточности и инфаркте – инструкционная карта. 2. Первая помощь при ожоге - инструкционная карта. 3. Первая помощь при отравлениях - инструкционная карта. 4. «СПИД – чума 21 века» - доклад. 5. «Генетически модифицированные продукты и угрозы, связанные с их употреблением» - реферат	12	

	<b>Bcero:</b>	<b>68(102)</b>	
--	---------------	----------------	--



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

#### **3.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Кабинет № 4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника» «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника»

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами.

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

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

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4

2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3

##### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы)**

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

3. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09)

«О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3.Постановление Правительства РФ от 11.11,2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

9. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

10. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6.Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

7.Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

8.Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

9.Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	
<p>Умения</p> <p>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка практических занятий;</p>

<p>воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p>	<p>соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>		



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ФК. 00 « Физическая культура »**

по профессии **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

по профессии **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании МК

Протокол заседания МК  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.директора по УВР  
ОГБПОУ РТТ  
\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Разработчик:

Плешаков Григорий Викторович - преподаватель физкультуры

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 4 стр.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 5 стр.**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



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

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии по профессии **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Учебная дисциплина ФК.01 «Физическая культура» наряду с учебными дисциплинами обще-профессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	-Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -Средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды учебной работы	Объём в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>94</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>94</b>
теоретическое обучение	7
Практические занятия	87
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### 1.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1.1.</b> Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4+1</b>	ОК 08.
	Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью. Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма. Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер отделочных строительных работ. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений	4	
	<b>Практическое занятие</b>		
	1. «Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре»	1	
<b>Тема 1.2.</b> Основы здорового образа жизни. Средства профилактики перенапряжения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1+2</b>	ОК 08.
	Психическое здоровье и спорт. Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	2. «Выполнение упражнения на развитие выносливости»	1	
	3. «Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».	1	

<b>Тема 1.3.</b> Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2+91</b>	
	Применение общих и профессиональных компетенций для достижения жизненных и профессиональных целей. Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков.		2	ОК 08.
	<b>Практические занятия</b>			ОК 08.
	4.	«Кросс по пересеченной местности».	1	
	5.	«Бег на 150 м в заданное время».	1	
	6.	«Прыжки в длину способом «согнув ноги»».	1	
	7.	«Метание гранаты в цель».	1	
	8.	«Метание гранаты на дальность».	1	
	9.	«Челночный бег 3х10».	1	
	10.	«Прыжки на различные отрезки длинны».	1	
	11.	«Выполнение максимального количества элементарных движений».	1	
	12.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».	1	
	13.	«Упражнения на снарядах».	1	
	14.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».	1	
	15.	«Ходьба по гимнастическому бревну».	1	
	16.	«Упражнения с гантелями».	1	
	17.	«Упражнения на гимнастической скамейке».	1	
	18.	«Акробатические упражнения».	1	
	19.	«Упражнения в балансировании».	1	
	20.	«Упражнения на гимнастической стенке».	1	
	21.	«Преодоление полосы препятствий».	1	
	22.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».	1	
	23.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».	1	
	24.	«Выполнение упражнений на развитие частоты движений».	1	
	25.	«Броски мяча в корзину с различных расстояний».	1	
	26.	«Обучение технике стоек волейболиста: низкой, средней, высокой;		
	27.	«Специальные и подводящие упражнения для овладения техникой приема и передачи мяча снизу двумя руками»	1	
	28.	«Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах, в колоннах, через сетку».	1	

29.	Контрольный урок по двигательной подготовке	1
30.	«Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах, в колоннах, через сетку».	1
31.	«Обучение технике нижней прямой подачи,	1
32.	«Обучение технике нападающего удара	1
33.	«Групповое блокирование».	1
34.	«Обучение технике нападающего удара	1
35.	«Групповое блокирование».	1
36.	«Учебная игра с применением заданий по изученному материалу».	1
37.	«Обучение технике передвижений в стойке игрока»	1
38.	«Обучение технике ведения мяча правой и левой рукой	1
39.	«Обучение технике приемов овладения мячом: вырывание и выбивание мяча».	1
40.	«Учебные игры»	1
41.	«Обучение технике бросков мяча в корзину»	1
42.	«Обучение технике эстафетного бега».	1
43.	«Обучение технике прыжка в длину с места».	1
44.	«Обучение технике бега с высокого старта»	1
45.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».	1
46.	«Упражнения на снарядах».	1
47.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».	1
48.	«Ходьба по гимнастическому бревну».	1
49.	«Упражнения с гантелями».	1
50.	«Упражнения на гимнастической скамейке».	1
51.	«Акробатические упражнения».	1
52.	«Упражнения в балансировании».	1
53.	«Упражнения на гимнастической стенке».	1
54.	«Преодоление полосы препятствий».	1
55.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».	1
56.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».	1
57.	«Выполнение упражнений на развитие частоты движений».	1
58.	«Броски мяча в корзину с различных расстояний».	1

	59.	«Обучение технике стоек волейболиста: низкой, средней, высокой;	1	
	60.	«Специальные и подводящие упражнения для овладения техникой приема и передачи мяча снизу двумя руками»	1	
	61.	«Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах, в колоннах, через сетку».	1	
	62.	«Учебно тренировочная игра»	1	
	63.	«Контрольное занятие по физической подготовленности»	1	
	64.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».	1	
	65.	«Ходьба по гимнастическому бревну».	1	
	66.	«Упражнения с гантелями».	1	
	67.	«Упражнения на гимнастической скамейке».	1	
	68.	«Акробатические упражнения».	1	
	69.	«Упражнения в балансировании».	1	
	70.	«Упражнения на гимнастической стенке».	1	
	71.	«Преодоление полосы препятствий».	1	
	72.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».	1	
	73.	«Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».	1	
	74.	«Выполнение упражнений на развитие частоты движений».	1	
	75.	«Кросс по пересеченной местности».	1	
	76.	«Бег на 150 м в заданное время».	1	
	77.	«Прыжки в длину способом «согнув ноги»».	1	
	78.	«Метание гранаты в цель».	1	
	79.	«Метание гранаты на дальность».	1	
	80.	«Челночный бег 3x10».	1	
	81.	«Прыжки на различные отрезки длинны».	1	
	82.	«Выполнение максимального количества элементарных движений».	1	
	83.	«Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».	1	
	84.	«Упражнения на снарядах».	1	
	85.	«Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».	1	
	86.	<b>Дифференциальный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>94</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет №35 «Спортивный зал», спорт городок, место для стрельбы . Оборудование учебного кабинета:

— спортивный зал, открытая спортивная площадка элементами полосы препятствий ;

— место для стрельбы .

Комплект учебно-методической документации: рабочие программы, план учебных занятий, методические рекомендации для самостоятельных и практических занятий, технологические карты.);

#### Материально-техническое оснащение учебного процесса

##### по дисциплине «физическая культура»

<b>1 Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</b>		
1.1	Учебник по физической культуре	В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации
1.2	Дидактические материалы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	Комплекты разноуровневых тематических заданий
<b>3 Экранно-звуковые пособия</b>		
3.1	Видеофильмы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	
<b>4 Технические средства обучения</b>		
4.1	Мультимедийный компьютер	Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения записи компакт-дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. Оснащен акустическими колонками, микрофоном и наушниками. С пакетом прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
4.2	Мультимедиапроектор	Переносной
4.3	Экран (на штативе или навесной)	Минимальные размеры 1,25 × 1,25
<b>5 Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование</b>		
Гимнастика		
5.1	Мяч малый (теннисный)	
5.2	Скакалка гимнастическая	



5.3	Мяч малый (мягкий)	
легкая атлетика		
5.4	Рулетка измерительная (10 м, 50 м)	
спортивные игры		
5.5	Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой	
5.6	Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой	
5.7	Мячи баскетбольные	
5.8	Сетка волейбольная	
5.9	Мячи волейбольные	
5.10	Мячи футбольные	
измерительные приборы		
дополнительный инвентарь		
<b>6 Спортивные залы (кабинеты)</b>		
<b>Спорт площадка</b>		
6.2	Игровое поле для футбола (мини-футбола)	
6.3	Площадка игровая баскетбольная	
6.4	Площадка игровая волейбольная	
6.5	Гимнастический городок	
6.6	Полоса препятствий	
6.7	Лыжная трасса	С небольшими отлогими склонами
6.8	Комплект шанцевых инструментов для подготовки мест занятий на спортивном стадионе	

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Матвеев А.П., Палехова Е.С. «Физическая культура в школе 10-11 кл. ». Издательство 2017.
2. Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтаевич «Физическая культура» Издательство 2011

Протокол №1 т 31.08.2017. Об актуализировании тем учебника .

Дополнительные источники:

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.
2. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.
4. Волков В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. — СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2009.
5. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО "Аспект Пресс", 1995г.
6. Лутченко Н.Г.Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 1999.

Интернет-ресурсы:

1. [www.lib.sportedu.ru](http://www.lib.sportedu.ru)
2. [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ В ПРОЦЕССЕ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ, ЗАЧЁТОВ, А ТАКЖЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

Формы промежуточной аттестации проводится в форме зачета за 1 и 2 курсы и дифференцированного зачета в конце изучения курса, что соответствует учебному плану. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям

результатов подготовки.

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физиче ские способ ности	Контроль ное упражнен ие (тест)	Возра ст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скорос тные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1

2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16 17	7,3 и выше 7,2	8,0–7,7 7,9–7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3–8,7 9,3–8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16 17	230 и выше 240	195–210 205–220	180 и ниже 190	210 и выше 210	170–190 170–190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16 17	1500 и выше 1500	1300–1400 1300–1400	1100 и ниже 1100	1300 и выше 1300	1050–1200 1050–1200	900 и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16 17	15 и выше 15	9–12 9–12	5 и ниже 5	20 и выше 20	12–14 12–14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16 17	11 и выше 12	8–9 9–10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13–15 13–15	6 и ниже 6

### ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190

6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Умения:</b> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности;</li> <li>– сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</li> <li>– поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результатов выполнения практических заданий
<b>Знания:</b> Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствовании профессионально важных физических качеств и двигательных навыков;</li> <li>- перечисление критериев здоровья человека;</li> <li>- характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда;</li> <li>перечисление форм и методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;</li> <li>– представление о взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии;</li> <li>– представление о профессиональных заболеваниях;</li> <li>– представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма</li> </ul>	Тестирование