

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**по профессии**

43.01.09. Повар, кондитер

Р.п. Радищево

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_ 2023 \_\_г.

ОГБПОУ РТТ\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Разработчики:

**Микиртичанц Татьяна Вячеславовна- преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	.....	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....	14

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

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

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла , основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» 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 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:**

Код ПК ,, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды

	оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	---	--

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

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

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

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

ЛР 18- Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 22- Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 24- Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

## **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>Объем образовательной программы</b>	<b>63</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	37
практические занятия (если предусмотрено)	24
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1</b>	Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания	<b>28(16+12)</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>		<b>4 (4+0)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>1.1.1..Основные классы предприятий общественного питания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>-Организационно- экономическая особенность производственно- торговой деятельности ПОП -классификация ПОП -основные типы ПОП Определение -класс ПОП</p>	<b>2 (2+0)</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
<b>1.1.2.Характеристика предприятий общественного питания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>-Характеристика деятельности ПОП -специализация ПОП характеристика ПОП</p>	<b>2 (2+0)</b>	<b>ПК 2.1-2.8</b>
<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>3 (3+0)</b>	<b>ПК 3.1-3.6</b>
<b>1.2.1..Характеристика предприятий общественного питания и их производственная структура</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>-три формы организации производства кулинарной продукции -подразделение продуктов питания -производственная инфраструктура ПОП -классификация ПОП</p>	<b>2 (2+0)</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>1.2.2..Общие требования к организации рабочих мест повара</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>-определение рабочего места повара -специализация рабочего места -универсальное рабочее место</p>	<b>1 (1+0)</b>	
<b>1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания</b>		<b>3 (2+1)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>1.3.1.Организация работы складских</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>-функции складских помещений ПОП</p>	<b>1 (1+0)</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
		<b>1</b>	

<b>помещений</b>	-виды складских помещений -оборудование складских помещений -товарные запасы на ПОП -инвентарь, инструменты для приемки сырья		<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5</b>
<b>1.3.2.Правила приемки, хранения и отпуска сырья со склада</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  -правила приема товара -товарные запасы на ПОП -способы хранения и укладки сырья -товарные потери	<b>2 (1+1)</b>  1	ЛР 10,,13.14,16 ,19,22
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	1.Определение сырья на складе органолептическим способом	1	
<b>1.4.Основы организации производства</b>		<b>18(7+11)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>1.4.1 Организация работы овощного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  -Предназначение овощного цеха -рабочие места по обработке сырья -рабочие места по приготовлению п/ф	<b>2 (1+1)</b>  1 ЛР 10,13.14,1 9,22,24	<b>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	2.Организация рабочего места повара в овощном цехе	1	
<b>1.4.2 Организация работы мясного и птицегольевого цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  -ассортимент мясных п/ф -технологический процесс обработки мяса -рабочие места по приготовлению п/ф из мяса и птицы	<b>3 (1+2)</b>  1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	3.Организация рабочего места повара в мясном цехе	1	
	4.Организация рабочего места повара в птицегольевом цехе	1	
<b>1.4.3 Организация работы рыбного и мясорыбного цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  -ассортимент рыбных и мясных п/ф -технологический процесс обработки рыбы и мяса -рабочие места по приготовлению п/ф рыбы и мяса	<b>2 (1+1)</b>  1	ЛР 10,13.14,19, 22,24
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	

	5.Организация рабочего места повара в рыбном цехе	1	
<b>1.4.4 Организация работы горячего цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b> -назначение, расположение горячего цеха -рабочие места по приготовлению супов -рабочие места по приготовлению соусов	<b>3 (1+2)</b> 1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	6.Организация рабочего места повара в суповом цехе	1	
	7. Организация рабочего места повара в соусном цехе	1	
<b>1.4.5 Организация работы холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b> -назначение, расположение холодного цеха -рабочие места по приготовлению салатов -рабочие места по приготовлению гастрономических продуктов -линия приготовления мелких закусок, холодных супов, заливных	<b>2 (1+1)</b> 1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	8.Организация рабочего места повара в холодном цехе	1	
<b>1.4.6 Организация работы кондитерского и мучного цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> -назначение, расположение кондитерского и мучного цехов -рабочие места по приготовлению кондитерских и мучных изделий	<b>5(1+4)</b> 2 добавила 1 час	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	9.Организация рабочего места повара в кондитерском цехе	2	
	10. Организация рабочего места повара в мучном цехе	2	
<b>1.4.7 Контрольная работа 1</b>		<b>Убрала 1 час</b>	
<b>Раздел 2 Техническое оснащение предприятий</b>		<b>29(17+12)</b>	
<b>2.1. Механическое оборудование</b>		<b>12(7+5)</b>	<b>ОК 1-7,</b>
<b>2.1.1. Общие сведения о машинах</b>	<b>Содержание учебного материала</b> -структура машин и их классификация -основные узлы машин -передаточные механизмы	<b>2(2+0)</b> 2 ЛР10, 18,19,22,2 4	<b>9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>2.1.2. Универсальные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(1+1)</b>	

<b>кухонные машины</b>		ЛР10, 18,19,22,24	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	1	
	11.Выполнение работ по безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1	
<b>2.1.3.Машины для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2(1+1)	ЛР10, 18,19,22,24
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	1	
	12.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	1	
<b>2.1.4 Машины для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2(1+1)	ЛР10, 18,19,22,24
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	1	
	13.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1	
<b>1.2.5 Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2(1+1)	ЛР10, 18,19,22,24
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство.	1	
	Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	1	
	14.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба,	1	

	гастрономических товаров		
<b>1.2.6. Машины кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(1+1)</b>	ЛР10, 18,19,22,24
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	15 выполнение правил по безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<b>1</b>	
	<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>12(7+5)</b>	
<b>2.2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(2+0)</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2 ЛР10, 18,19,22,2 4	
<b>2.2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(1+1)</b>	ЛР10, 18,19,22,24
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	16. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<b>1</b>	
<b>2.2.3. Жарочно- пекарское оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(1+1)</b>	ЛР10, 18,19,22,24
	Жарочно- пекарское оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	17. Выполнение правил по безопасной эксплуатации жарочного- пекарского оборудования	<b>1</b>	
<b>2.2.4. Варочно- жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(1+1)</b>	ЛР10, 18,19,22,24
	Варочно-жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	18. Выполнение работ по безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>1</b>	
<b>2.2.5. Водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2(1+1)</b>	ЛР10, 18,19,22,24
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

	<b>Практическое занятие</b> 19.Выполнение работ по безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	<b>1</b>	ЛР10, 18,19,22,24
<b>2.2.6 Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: марmitы, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2(1+1)</b> <b>1</b>	
	<b>Практическое занятие</b> 20.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	<b>1</b>	
	<b>Тема2. 3.Холодильное оборудование</b>	<b>11(9+2)+2</b>	
<b>2.3.1.Основы холодильной техники</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	<b>4(4+0)</b> <b>4</b> ЛР 10,18,19 25	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5
<b>2.3.2.Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>5(3+2)+2</b> <b>1</b>	ЛР10, 18,19,22,24, 25
	<b>Практическое занятие</b> 21.Выполнение работ по безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Универсальные кухонные машины	<b>2</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>63</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет: № 12 «Первая помощь», «Основы психологии», «Технология кулинарного и кондитерского производства»,

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

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **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:**

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

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

###### **3.2.1.2.Электронные издания:**

1. <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].
2. <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].-
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744](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»]. – Режим доступа:
  4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
  5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

###### **3.2.1.3.Дополнительные источники:**

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>-правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul>
<p><b>Перечень умений:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 10</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 10</p>

производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оценка результатов выполнения практической работы № 11- № 21
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер.

р.п.Радищево  
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_г.

ОГБПОУ РТТ\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдрякиповна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

## *СОДЕРЖАНИЕ*

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	.....16
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	..... 17

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

## ***ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»***

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

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10, ПК , ЛР

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 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.3. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.

ПК 5.5. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,ОК	Умения	Знания

ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5	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.
OK 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

	профессионального и личностного развития	
OK 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о	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

	<p>себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	---

**Личностные результаты:**

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

ЛР 18 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 21 Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру

ЛР 22 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>63</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	41
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
контрольная работа	2
<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, формированием 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>63</b> (40+20+2 )  <b>11</b> (7+4)	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Пищевые вещества</b> <b>и</b> <b>их значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность питания. Химический состав продовольственных товаров. Характеристика органов пищеварения, их роли в процессе пищеварения. Общие понятия об обмене веществ; ассимиляция, диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ. <b>Практические занятия:</b> 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.	<b>5 (3+2)</b> 1 1 1 <b>2</b> 2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ЛР10</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Сбалансированное питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания. Современные представления о рациональном питании человека. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии. <b>Практические занятия:</b> 2 Сравнительный анализ химического состава растительного происхождения.	<b>6 (4+2)</b> 1 1 1 <b>2</b> 2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ЛР16,22</b>

	<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>40</b> <b>(26+12+2 )</b>	
<b>Тема 2.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общность и различия терминов «пищевые продукты» и «продовольственные товары» Классификация продовольственных товаров <b>Практические занятия:</b> 3.Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>4 (2+2)</b>  <b>2</b>  <b>2</b>  <b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.6</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b>
<b>Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Крупы. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. 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 (3+1)</b>  <b>1</b>  <b>1</b>  <b>1</b>  <b>1</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.6</b> <b>ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b> <b>ЛР10,11,21</b>

	4 Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей ( на примере гречневой крупы, риса и пшена.)	1	
<b>Тема 2.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (3+1+2)</b>	
	Краткая характеристика основных видов свежих овощей ( капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых). Овощи. Грибы. Ассортимент.	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	Краткая характеристика свежих плодов, ягод . Продукты переработки овощей и плодов.	1	ПК 3.2-3.6
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодовоовощных товаров.	1	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ЛР 10,11, 21</b>
	<b>Практические занятия:</b> 5. Установление видов микробиологических и грибковых заболеваний болезней и механических повреждений свежих плодов по нормативным документам.	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки-сообщений по выбору «Съедобные и ядовитые грибы», «Орехоплодные».	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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>ЛР 10,11, 21</b>
<b>Тема 2.4 Товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (3+2)</b>	
	<b>Кондитерские товары:</b> понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. <b>Пищевая ценность:</b> энергетическая, органолептическая ценности, усвоемость, 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	1	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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>ЛР10,11,21</b>

	<p>товаров.</p> <p>Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Краткая характеристика вкусовых товаров. Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы.</p> <p>Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Алкогольные и безалкогольные напитки. Виноградные вина: классификация и ассортимент виноградных вин. Пиво. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров.</p>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	6. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
<b>Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <p>Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства.</p> <p>Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).</p>	<b>5 (3+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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 ЛР10,11,21
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	7. Изучение показателей качества молочных товаров, в т.ч показателей безопасности (по натуральным образцам).	2	
<b>Тема 2.6. Товароведная характеристика яичных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <p>Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц.</p> <p>Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении</p>	<b>3 (3+0)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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 ЛР 10,11,21
<b>Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <p>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).</p>	<b>2 (2+0)</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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 ЛР 10,11,21

<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5 (3+2)</b>	<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 ЛР 10,11,21</b>
	Мясо и мясные продукты .Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи.	1	
	Колбасные изделия и мясные копчености. Мясные и мясорастительные консервы.	1	
	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	8. Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации	2	
<b>Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 (4+2)</b>	<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 ЛР 10,11,21</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.	1	
	Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	9. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	<b>1</b>	
	<b>Санитарно-гигиенические требования</b> <b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	<b>12 (8+4)</b>	

	оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
<b>Тема 3.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.</p> <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> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>10. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения.</p> <p>11.Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.</p>	5 ( 3+2)	<b>ОК 1-7, 9,10</b> 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 ЛР18,24
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</p> <p>Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.</p>	2 (2+0)	<b>ОК 1-7, 9,10ПК</b> 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР18,24
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5(3+2)	

<b>требования к транспортированию , приемке и хранению пищевых продуктов</b>	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	3	<b>ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР18,24</b>
	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>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	12. Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении»	2	
<b>Всего:</b>		<b>63</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 №20 «Химия», «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 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»

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

1. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Посоbие 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.: одобр. 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].-
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного
5. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

###### **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:

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Контрольная работа №1, №2</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>		<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 12 Контрольной работы №1, №2</p>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево  
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_ 2021\_г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

**Разработчик:**

**Биккиняева Рамиля Абдряиповна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

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

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

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учёта» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Код ПК,ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.5, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на</li> </ul>

	<p>средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<p>продукцию собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> </ul>
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения</p>

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 06.	Соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 07.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 09	Применять средства	Современные средства и устройства

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

### **Личностные результаты (ЛР):**

ЛР 2 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.

ЛР 3 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 13 Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14 Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 18 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

## **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>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>65</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	15
практические занятия	48
самостоятельная работа	2
контрольная работа	1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Ознакомление обучающихся с основами учёта и калькуляции цен.	65 (15+48+2) 1 (1+0)	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>  Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2 (2+0)	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 2,3,24
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>  Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.  <b>Практические занятия</b>  1. Составление плана-меню. 2. Составление расчета необходимого количества продуктов 3. Определение розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	14 (2+12)  2  12  4 4 4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10, ЛР 13,14
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	<b>Содержание учебного материала</b>  Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально--ответственных лиц  <b>Практические занятия</b>	12 (2+8+2)  2  8	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 18

<b>Тема 4.</b> <b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	4.Составление отчета Материально-ответственного лица 5. Составление договоров о материальной ответственности.	4 4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 13,14,18
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Составление инвентаризационной ведомости	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7(3+4)</b>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Чет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	6.Оформление правил и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	4	
	Контрольная работа №1 по 2 курсу	1	
<b>Тема 5.</b> <b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14 (2+12)</b>	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 13,14,18
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	<b>Практические задания</b>	<b>12</b>	
	7.Составление требований в кладовую на основании заданий. 8. Определение оценки и учета сырья, товаров и тары в кладовых.	6 6	
<b>Тема 6.</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15 (3+12)</b>	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 13,14,18
	Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции Отчет о движении продуктов на производстве	2	
	<b>Практические задания</b>	<b>12</b>	

<b>продукции</b>	9.Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. 10.Составление расчёта сырья и выхода полуфабрикатов.	6 6	
	Дифференцированный зачет	<b>1</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>65</b>	

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

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

Лаборатория №11 «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», кабинет социально-экономических дисциплин 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. Бдайшиева 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/)

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>Контрольная работа № 1,</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p>		<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 10, контрольной работы № 1,</p>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

р.п.Радищево

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» 08 2023г.

Разработчик:

**Хурасева Светлана Анатольевна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	.....15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	.....16

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 13«Организация обслуживания»**

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

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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.

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

в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК , ОК	– Умения		Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4.	<ul style="list-style-type: none"><li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>-рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li><li>-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>-правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>-приемы складывания салфеток</li></ul>	

OK 01-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередь и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> </ul>	<p>-правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>-ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>-сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>-обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>-использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>-приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>-способы подачи блюд;</p> <p>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>-информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>-правила составления и оформления меню,</p> <p>-обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
----------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанныго этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	
--	--	--

**Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

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 18- Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20- Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22- Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

## **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>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>67</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	34
самостоятельная работа	2
Консультации	2
Контрольная работа	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Общие сведения об организации общественного питания</b>		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
1.1 Классификация услуг общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1	ЛР11, 19, 20
1.2 Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия	<b>Содержание учебного материала</b> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Формы и методы организации питания Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии организации питания	1	
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>		3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
2.1. Торговые помещения	<b>Содержание учебного материала</b> Виды, характеристика, назначение торговых помещений	1	ЛР18
2.2. Требования к	<b>Содержание учебного материала</b>	1	

содержанию торговых помещений	Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг . Санитарно-гигиенические требования	1	
<b>2.3. Интерьер помещений организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение  Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.  Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	1	ЛР 20
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>		<b>11 (5+6)</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
<b>3.1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Характеристика: фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы. Характеристика металлической посуды	1	
<b>3.2.Характеристика столовых приборов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания  Порядок получения и подготовка посуды, приборов	1	
<b>3.3. Характеристика стеклянной посуды и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Виды, ассортимент, назначение стеклянной посуды	1	
<b>3.4 Характеристика столового белья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1	
<b>3.5.Расчет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1+6</b>	ЛР 22

количество посуды, приборов, столового белья	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Выполнение работ по подбору видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом ПОП	<b>2</b>	
	2. Выполнение работ по расчету количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<b>2</b>	
	3. Подготовка посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	<b>2</b>	
<b>Тема 4.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>		<b>8 (2+6)</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</b>
4.1 Оформление и составление меню	<b>Содержание учебного материала</b>  Правила, назначение и принципы составления меню. Основные направления в разработке меню для различных предприятий. Средства информации.	<b>1</b>	ЛР 20.
4.2 Виды меню.	<b>Содержание учебного материала</b>  Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	4. Разработка меню, в организациях питания	<b>2</b>	
	5. Составление и оформление меню	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Оформление и составление меню	<b>2</b>	
<b>Тема 5.</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>		<b>10 (2+8)</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>

5.1 Подготовка залов к обслуживанию	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка залов в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	1	
5.2 Правила культуры обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b> Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	1+8	ЛР 19, 20, 22
	<b>Практические занятия</b>	8	
	6. Подготовка залов к обслуживанию	2	
	7. Встреча, размещение гостей и подача меню	2	
	8. Оформление и передача заказа на производство, в бар, в буфет	2	
	9. Замена использованной посуды и приборов	2	
<b>Тема 6.</b> <b>Организация</b> <b>процесса</b> <b>обслуживания в</b> <b>зале</b>		6 (4+2)	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
6.1 Правила сервировки стола.	<b>Содержание учебного материала</b> Общие правила сервировки стола. Правила накрытия столов скатертьми. Правила приема полировки посуды и приборов. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Сервировка столов, современные направления сервировки.	1	ЛР 10, 11, 20
6.2. Правила подачи продукции сервис-бара	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика смешанных и горячих напитков, коктейлей. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности	1	ЛР 20

	подачи шампанского. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	10. Складывание салфеток разными способами	2	
6.3 Контрольная работа № 1		1	
<b>Тема 7. Подача кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>		<b>14 (6+8)</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
7.1.Методы подачи блюд	<b>Содержание учебного материала</b> Основные и комбинированные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	1	ЛР 20
7.2.Основные способы подачи блюд	<b>Содержание учебного материала</b> Очередность и техника подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд <b>Практическое занятие</b> 11.Выполнение техники подачи блюд и напитков 12.Выполнение подачи блюд и напитков разными способами	1+4 1 4 2 2	ЛР 20
7.3.Правила подачи блюд и табачных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> Правила сочетаемости напитков и блюд. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных	2+2 2	

	блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	<b>13. Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Приготовление горячих напитков и коктейлей		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2+2</b>	
	Различные формы расчетов с потребителями. Расчет с потребителями Правила этикета и нормы поведения за столом	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	14. Расчет с потребителями различными формами	2	
<b>7.4. Расчет с потребителями</b>			<b>ЛР 19,20</b>
<b>Тема 8.</b> <b>Обслуживание приемов и банкетов</b>		<b>4(2+2)</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
8.1. Виды приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b> Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	<b>2+2</b>	<b>ЛР 19, 20, 22, 23</b>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	15. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	1	
	16. Обслуживание иностранных туристов	1	
<b>Тема 9.</b> <b>Специальные формы обслуживания</b>		<b>11 (7+4)</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>

9.1 Услуги по организации питания и обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	2+2	ЛР 22,25
	Формы обслуживания. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц  Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий  Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	2	
9.2.Обслуживание в гостиницах	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	17. Обслуживание по типу шведского стола, фондю	2	
9.3.Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ЛР22
	- Служба рум- сервиса Виды завтраков Требования к персоналу	1	
9.4 Кейтеринг:	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Услуги на ЖД транспорте Обслуживание пассажиров воздушного, водного , автомобильного транспорта	1	
9.4 Кейтеринг:	<b>Консультации</b>	3+2	ЛР22
	Понятие, виды кейтеринга. Виды торгово- технологического оборудования в процессе обслуживания. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2	
9.4 Кейтеринг:	<b>Практическое занятие:</b>		
	18. Выполнение работ по эксплуатации инвентаря для кейтеринга	2	
<b>Всего:</b>		67	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет: № 12 Кабинет «Первая помощь», «Основы психологии», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

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

Техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями DVD фильмами, мультимедийными пособиями)

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

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

1. Чесленок Л.Л. «Организация обслуживания» учебник для студентов СПО М. Издательство Академия, 2018. — 208 с

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

1. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с.

2. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

3. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

4 Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

5. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.).

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

1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанных партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>-рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>-правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>-приемы складывания салфеток</li> <li>-правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>-ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>-сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>-обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>-использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>-приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>-способы подачи блюд;</li> <li>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>-кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>-правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>-способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>-информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>-правила составления и оформления меню,</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>Контрольная работа №1</p>

<p>-обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь,</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 18 Контрольной работы № 1</p>
--	---

<p>весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанных этикетов;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Р.п. Радищево

2021г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Заместитель по УР

Председатель \_\_\_\_\_ Т.В.Микиртичанц

ОГБПОУ РТТ \_\_\_\_\_ Муратова О.В.

Протокол №1 «30» \_\_\_\_ 08 \_\_\_\_ 2021г.

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. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина ОП07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар, кондитер»

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 ОК 09, 10 ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. 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**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 «Английский язык в профессиональной деятельности»

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.</b>		<b>20</b>	
1.1.Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значимость английского языка в профессиональной деятельности Грамматический материал, необходимый для понимания технических текстов</p>	2 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.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Местоимения личные, притяжательные. Порядок слов в предложении.</p>	2 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».	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Предлоги падежей Предлоги-наречия.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1. Составление предложений с предлогами по профессии «Повар, кондитер» 2. Выполнение грамматических упражнений по теме «Объектный падеж»</p>	6 2 4 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».	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Что как «работает». Глаголы have/has. Be (is/are) Will (would), can, may (might), should</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>2. Составление Предложений с If / When 3. Выполнение тренировочных упражнений по теме «Понятие глагола - связки» 4. Перевод предложений по теме «Понятие глагола – связки» 5. Чтение и понимание фрагмента технической инструкции 6. Составление сложноподчиненных предложений</p>	<b>10</b> 2 <b>8</b> 1 2 1 2 2	OK 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.</b>		<b>26</b>	
2.1. Освоение лексического материала по теме «Предприятия общественного питания»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Типы предприятий общественного питания на английском языке</p>	<b>2</b> 2	OK 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
2.2. Освоение лексического материала по теме «Меню. Название блюд»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p><b>Практические занятия</b></p>	<b>4</b> 2 <b>2</b>	OK 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23

	Составление меню ресторана, кафе.	2	
2.3. Кухня. Производственные помещения и оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	OK 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2
	Освоение лексического материала: «Кухонное оборудование. Производственные помещения».	2	
	Правила безопасной работы на английском языке.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	7.Перевод на русский язык технической инструкции	2	
	8.Чтение инструкции по выполнению определенного технологического процесса	2	
	9. Написание резюме	2	
2.4. Система закупок и хранения продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	2	
2.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	OK 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»	2	
	Развитие грамматических навыков по теме: «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite».	2	
2.6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	Освоение лексического материала по теме: « Кухни разных стран»	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	2	

	«Кухни народов мира» - сообщение		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		46	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет № 8 «Естествознание», «Иностранный язык»  
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. Безкоровайная 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
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, 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 опроса;</li> <li>-устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать смысл и содержание высказываний на иностранном языке на профессиональные темы.</li> <li>- использовать языковые</li> </ul>	Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9	
<p>средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</p> <p>- владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9</p> <p>Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9</p>	

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиенических  
области в общественном питании**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево  
2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» 08 2021г.

Разработчик:

Сидорина Ирина Вячеславовна преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ:

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ....4 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....13

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

## **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

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

Учебная дисциплина ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 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,	использовать лабораторное оборудование;	основные понятия и термины микробиологии;
ПК 2.1-2.8,	определять основные группы микроорганизмов;	классификацию микроорганизмов;
ПК 3.1-3.6,	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ПК 4.1-	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
		роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

4.5, ПК 5.1- 5.5	<p>реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>расчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в 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>усвоемость 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>
------------------------	---	---

#### **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 22.** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

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

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36 34</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	17 15
практические занятия	17
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p> <p>Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.</p> <p>Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Изучение устройства микроскопа. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</p>	<b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ЛР 23
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>2. Выращивание микробов на различных питательных средах.</p> <p>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</p>	<b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ЛР 23
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p>	<b>1</b> <b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ЛР23

<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологиче- ские показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	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>1</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
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	3. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции 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>13</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	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>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 ЛР10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвоемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</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>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 ЛР10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	5. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	

<b>Обмен веществ и энергии</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	1	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 ЛР10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	6.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека и калорийности блюда.	2	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	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	1	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 ЛР10, 14, 23
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 2</b>	1	
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	11	
<b>Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	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 ЛР10, 23
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	8.Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	1	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	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. ЛР10, 23
	<b>Практические занятия:</b>		
	9. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения.		
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</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	1	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>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>Практические занятия:</b> 10. Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении» <b>Контрольная работа по разделу 3</b>	3 1 1 1	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 ЛР10, 23
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет:

Кабинет №20 «Химия», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии 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 имеются печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **3.2.2.1 Основной источник:**

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

###### **3.2.2.2.Электронные источники:**

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

###### **3.2.2.3 Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стере.- 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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b></p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в 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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, 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>процессе пищеварения;</p> <p>усвоемость 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 выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>-Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертиза выполнения практических заданий 1-10</p>
Дифференцированный зачет:		

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево  
2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол № 1 от «30»\_08\_2021г.

ОГБПОУ РТТ \_\_\_\_\_ О.В.Муратова

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

**Разработчики:**

**Седенкова Эльмира Маратовна - преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ.....4</b>
<b>дисциплины</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ.....11</b>
<b>дисциплины</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....12</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>

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

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

Учебная дисциплина **ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09«Повар, кондитер»

Учебная дисциплина **ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять неустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.6. Анализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять анализ информации, полученной в ходе проведения контрольных процедур, выявление и оценку рисков.

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

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
OK 11 OK01,OK02 ,OK03, OK 04,OK 05,	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах Основэкономики питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских

	<p>при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ПК 4.6	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по Кредитам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>

**Личностные результаты реализации программы воспитания  
(ЛР):**

**ЛР.2.** 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.

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

**ЛР.13.** Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

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

**ЛР.18.** Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

**ЛР.19.** Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

**ЛР.22.** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.

## **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>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	46
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	24
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

Добавлено примечание ([S1]): остоят

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и форма организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений, принципы рыночной экономики, отрасль в условиях рынка, основные направления структурной перестройки.	2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК 4.6
	<b>Тема 1</b> <b>Экономические основы функционирования отрасли и предприятия</b>	<b>46 ( 20+26)</b>	
Тема 1.1. Предприятие – основное звено экономики	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Понятие и классификация предприятий, принципы деятельности, организационно-правовые формы предприятий	2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК4.6 ЛР 2,4,13,19
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление компьютерных презентаций по теме: «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»	2	
		2	
Тема 1.2. Ресурсы предприятия	<b>Содержание учебного материала</b> 2 Уставной капитал и имущество предприятия, основные фонды предприятия, учет и оценка основных фондов, амортизация основных фондов, показатели использования основных производственных фондов.	2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК4.6 ЛР 14,18,19
	<b>Практические занятия</b> 1.Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фондов. 2. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций.	4 2 2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11

<b>Тема 1.3 Оборотные средства предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	3	Состав и структура оборотных средств, коэффициент оборачиваемости оборотных средств		OK1-OK5, OK7, OK9-OK11, ПК 4.6 ЛР 22
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	3. Решение задач по теме: Расчет коэффициента оборачиваемости оборотных средств.			
<b>Тема 1.4. Нормирование оборотных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	4	Величина оборотных средств, норма оборотных средств, виды запасов.		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК4.6 ЛР 2,4,13
	4. Решение задач по теме: Расчет норм оборотных средств.			
<b>Тема 1.5. Трудовые ресурсы предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	5	Понятие и структура трудовых ресурсов, расчет численности работников предприятия, производительность труда.		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК 4.6 ЛР 14,18
	5. Решение задач по теме: Расчет численности работников.			
<b>Тема 1.6. Формы и системы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	6	Форма и организация зарплаты на предприятии		

	<b>Практическое занятие</b>	4	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК4.6 ЛР4,14
	6. Решение задач по теме: Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда		
<b>Тема 1.7. Себестоимость продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK 1-OK5, OK7,  OK9, OK10,OK11, ЛР 18,19
	7   Калькуляция: виды, группировка по статьям, себестоимость продукции: ее состав и структура, налогообложение продукции общественного питания.		
<b>Тема 1.8. Издержки производства и обращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	8   Сущность и классификация издержек производства, факторы влияющие на издержки производства и обращения, товарооборотаемость, статьи издержек по предприятию.		
	<b>Практическое занятие</b>	4	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК4.6 ЛР 22
	7. Решение задач на тему: Расчет постоянных и переменных издержек производства.		
<b>Тема 1.9. Прибыль и рентабельность предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	9   Прибыль ее сущность и формирование, виды, распределение и использование прибыли, рентабельность и методика ее определения.		
	<b>Практическое занятие</b>	6	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11, ПК4.6 ЛР 13,14,22
	8. Решение задач по теме: Расчет рентабельности предприятия.		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		
	<b>Итого:</b>	46	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №11 Лаборатория «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», Кабинет социально-экономических дисциплин, 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).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

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

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

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

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанных бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.

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

1. Официальная Россия. [www.gov.ru](http://www.gov.ru)
2. Государственная налоговая служба. [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)
3. Высший Арбитражный Суд РФ. [www.arbitr.ru](http://www.arbitr.ru)
4. <http://www.gazeta-unpr.ru/> Еженедельная профессиональная газета «Учет. Налоги.
5. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>.
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
8. Электронные библиотечные системы и ресурсы. [http:// www.tih.kubsu.ru/informatsionnie-resursi/elektronnie-resursi-nb.html](http://www.tih.kubsu.ru/informatsionnie-resursi/elektronnie-resursi-nb.html).

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организациях; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйствственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;
Перечень умений , осваиваемых в рамках дисциплины: -проводить анализ состояния рынка товаровиуслугвобласти профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;		Оценка результатов выполнения практической работы №1-5
-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.		Оценка результатов выполнения практической работы №6-8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА»**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Р.п. Радищево  
2021г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

ОГБ ПОУ РТТ \_\_\_\_\_ О.В.Муратова

\_\_\_\_\_ Микиртичянц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» \_\_\_\_\_ 08 \_\_\_\_ 2021г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

## **СОДЕРЖАНИЕ**

*стр.*

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....4.  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ.....6**

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ.....14**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ .....15**

**ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Учебная дисциплина ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

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.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 6.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные

<p>OK 09</p> <p>OK 10</p>	<p>защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> </ul>	<p>последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
---------------------------	--	---

### **Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):**

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

**ЛР.2.** 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.

**ЛР.3.** 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.4.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

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

**ЛР.18.** Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

**ЛР.22.** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.

## **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>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>48<del>46</del></b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30 <del>28</del>
практические занятия	16
Самостоятельные работы	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **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
1	2	3	
<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>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1.Оформление нормативно-технических документов.</p>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5. ЛР 1, 2,3,4
<b>1.2.Обеспечение охраны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

труда	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>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</p> <p>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</p>	2	OK 1-7, OK 9,10 ЛР 10
<b>1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p>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 работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>	2	OK 1-7, OK 9,10
<b>1.4. Производственная санитария.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p>	2	OK 1-7, OK 9,10 ЛР 18,22

	воздуха. Правила и нормы освещения		
<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>  Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	<b>2</b>  2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 1,2,3,4
<b>2.2. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</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 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>2</b>  2	ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Практическое занятие.</b>  2.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>2</b>  2	
<b>2.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  <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</b>	<b>2+2+1</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 18,22

	<p><b>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</b></p>	2	
	<b>Практическое занятие.</b>	2	
	3.Проведение анализа причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1	
<b>Тема3.Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>12+8+1</b>	
<b>3.1.Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>Задача 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</p>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5. ЛР 2, 3,4

	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	<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 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	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 10, 18
<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.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p> <p>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</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>	2	ЛР 10,18
	<b>Практические занятия.</b>	4	
	5.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	6.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	

	Электробезопасность	1	
<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. ЛР 18, 22
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплине имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасности 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. СНиП 21—01—97. Пожарная безопасность зданий и сооружений.

4. СанПиН 2.4.2.1178—02. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 25 октября 2002 г.

5. СанПиН 2.2.4.1191—03. Электромагнитные поля в производственных условиях.

Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 февраля 2003 г. № 10.

6. СанПиН 2.4.1.1249—03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений. Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 г. № 24.

###### **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**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<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 организаций;</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>	

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

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНEDЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии

43.01.19 Повар, кондитер.

р. п. Радищево

2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 2021г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Разработчики:

**Плешаков Григорий Викторович – преподаватель учебных дисциплин  
общеобразовательного и общепрофессионального циклов.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
<b>2</b>	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>7</b>
<b>3</b>	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>13</b>
<b>4</b>	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>14</b>

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

## **ОП.08 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

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

Учебная дисциплина ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 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

### **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,</b>	-организовывать и проводить мероприятия по защите населения	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования

<b>ОК-6, ОК-9, ОК-10.</b>	<p>от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую помощь пострадавшим</li> </ul>	<p>развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</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>-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.

**ЛР 3-**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 7-** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

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

## **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>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающихся	2
контрольная работа	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
Тема 1. Гражданская оборона		18 ( 8+8+2 )	
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b>  История создания РСЧС. Законодательство, цели и задачи РСЧС. Структура РСЧС. Состав сил и средств РСЧС. Режимы функционирования РСЧС.	1	OK.1-OK.4, OK.6, OK.9, OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16
<b>Тема 1.2.</b> Организация гражданской обороны.	<b>Содержание учебного материала</b>  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	1	OK.1-OK.4, OK.6, OK.9, OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Отработка нормативов по надеванию противогаза.	1	
	2. Отработка нормативов по надеванию ОЗК.	1	
	3. Подготовка данных жизнеобеспечения защитных сооружений гражданской обороны.	1	
	4. Отработка навыков использования приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля.	1	
<b>Тема 1.3.</b> Защита населения	<b>Содержание учебного материала</b>		OK.1-OK.4,

и территории при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах) на транспорте.	Защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.	1	OK.6, OK.9, OK.10
<b>Тема 1.4.</b> Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Защита при авариях (катастрофах) на потенциально опасных производственных объектах. Негативные факторы производственной среды.</p> <p>. Обеспечение безопасности при эпидемии, при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>5. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара.</p> <p>6. Правила пользования средствами пожаротушения.</p> <p>7. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ.</p> <p>8. Отработка действий при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником.</p>	1 4 1 1 1 1 1	OK.1-OK.4, OK.6, OK.9, OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16
<b>Контрольная работа по разделам 1.</b>		2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах) на транспорте.</p>	2	
<b>Тема- 2. Основы военной службы.</b>		17 ( 7+10 )	
<b>Тема 2.1.</b> Вооружённые Силы России на современном этапе.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Состав и организационная структура Вооружённых Сил РФ. Основные виды вооружения, военной техники российской армии.</p> <p>Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Военная и информационная безопасность.</p> <p>Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом.</p> <p>Порядок прохождения военной службы.</p>	1	OK.1-OK.4, OK.6, OK.9, OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16
	<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	Строи и управление ими.	1	
Тема 2.6. Огневая подготовка.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Материальная часть автомата Калашникова. Работа частей и механизмов автомата.</p> <p>Осмотр и подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.</p> <p>Основы и правила стрельбы.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>9. Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова.</p> <p>10. Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова.</p> <p>11. Отработка нормативов по сборке автомата Калашникова.</p> <p>12. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова.</p> <p>13. Отработка навыков ведения огня из автомата, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.</p> <p>14. Чистка, смазка автомата Калашникова</p> <p><b>Практическое занятие №15.</b> Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова.</p>	<p>1</p> <p>7</p> <p>1</p>	OK.1-OK.4, OK.6, OK.9, OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16
Тема 2.7. Строевая подготовка.	<b>Содержание учебного материала</b>		OK.1-OK.4, OK.6, OK.9,

	Строи и управление ими.	1	OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16
	<b>Практические занятия</b>	3	
	16. Отработка навыков построения в одношереножный и двухшереножный строй и повороты строя на месте.	1	
	17. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте и поворотов в движении.	1	
	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.	1	
		12 ( 4-8 )	
<b>Тема 3.Основы оказания первой помощи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 3.1. Оказание первой помощи.	Первая помощь при ранениях и кровотечениях. Общие сведения о ранах, осложнения 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	
	<b>Практические занятия</b>	8	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Отработка навыков наложения кровоостанавливающего жгута, пальцевого прижатия артерий.	1	
	<b>Практическое занятие №20.</b> Наложение повязок на голову, туловище.	1	
	<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.	1	
	<b>Практическое занятие №24.</b> Наложение шин при переломе верхних и нижних конечностей.	1	OK.1-OK.4, OK.6, OK.9, OK.10 ЛР 1,3,7,10,11,16

	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>46</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», 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. Печатные издания**

###### **3.2.1.1Основной источник:**

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

###### **3.2.2.2Электронные источники**

База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»  
<http://window.edu.ru/>

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

Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>

Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

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

###### **3.2.2.3 Дополнительные источники**

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 призывае на военную службу граждан Российской Федерации»

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

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
<p><b>Знания:</b></p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</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>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> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p>

<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую помощь пострадавшим</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> </ul>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачёта		

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 09 Физическая культура**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Р.п.Радищево  
2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании МК

Протокол заседания МК  
№ 1 от «30» 08 2021 г.

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

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

Разработчик:

Плешаков Григорий Викторович - преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 4 стр.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 5 стр.**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ- 9 стр.**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 12 стр.**

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

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

Учебная дисциплина ОП 09 «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП 09 «Физическая культура» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **ОК 08**.

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

- . здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

### **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

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

**ЛР 1.** - 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 15.** - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

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

**ЛР 19.** - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

**ЛР 24.** – Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума.

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

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объём в часах</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b> <b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>51</b>
теоретическое обучение	10
Практические занятия	41 <b>42</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	
НЕТУ	

## 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> 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 <b>Практическое занятие</b> 1. «Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре»	<b>2+1</b> 4	ОК 08. ЛР1,15,16,19,24
<b>Тема 1.2.</b> Основы здорового образа жизни. Средства профилактики перенапряжения	<b>Содержание учебного материала</b> Психическое здоровье и спорт. Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. <b>Практические занятия</b> 2. «Выполнение упражнения на развитие выносливости» 3. «Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».	<b>1+2</b> 2 2 1 1	ОК 08. ЛР1,15,16,19,24

<b>Тема 1.3.</b> Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4+38</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. ЛР 1,15.,ЛР16. РЛ19.,24
	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;	1	
	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	1	

	сетку».	
	29. «Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах, в колоннах, через сетку».	1
	30. «Обучение технике нижней прямой подачи,	1
	31. «Обучение техники нападающего удара	1
	32. «Групповое блокирование».	1
	33. «Учебная игра с применением заданий по изученному материалу».	1
	34. «Обучение технике передвижений в стойке игрока»	1
	35. «Обучение технике ведения мяча правой и левой рукой	1
	36. «Обучение технике приемов владения мячом: вырывание и выбивание мяча».	1
	37. «Учебные игры»	1
	38. «Обучение технике бросков мяча в корзину».	1
	39. «Обучение технике эстафетного бега».	1
	40. «Обучение технике прыжка в длину с места».	1
	41. «Обучение технике бега с высокого старта»	1
	<b>Дифференциальный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>51</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 комплект 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 $1,25 \times 1,25$

#### **5 Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование**

Гимнастика

5.1	Мяч малый (теннисный)	
-----	-----------------------	--

5.2	Скалка 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

## 6 Спортивные залы (кабинеты)

### Спорт площадка

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. ». Издательство2017.
2. Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтаевич «Физическая культура» Издательство2011 Протокол №1 т 31.08.2017. Об актуализироване 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><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</p>	<input type="checkbox"/> выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности; <input type="checkbox"/> сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; <input type="checkbox"/> поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических заданий
<p><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</p>	<input type="checkbox"/> перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; - перечисление критериев здоровья человека; - характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; перечисление форм и методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии; <input type="checkbox"/> представление о взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; <input type="checkbox"/> представление о профессиональных заболеваниях; <input type="checkbox"/> представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма	Тестирование
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		



Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево  
2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООПП СПО, образовательная программа), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО); Примерной основной образовательной программой (ПООП) разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Дата регистрации 31.03.2017г. и на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от \_\_\_\_\_ 2021г.

Разработчик:

Седенкова Эльмира Маратовна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ....4</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..7</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....11</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ....12</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>

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

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

Учебная дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09«Повар, кондитер»

Учебная дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять неустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.6. Анализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять анализ информации, полученной в ходе проведения контрольных процедур, выявление и оценку рисков.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
OK 1 OK 2 OK 3 OK 4. OK5. OK 6. OK 7. OK8. OK 9.	<p>выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; принимать управленческие решения;</p> <p>собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;</p> <p>осуществлять планирование производственной деятельности;</p> <p>оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия;</p> <p>разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;</p> <p>характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;</p> <p>осуществлять планирование производственной деятельности;</p> <p>оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;</p> <p>определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;</p> <p>соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны</p>	<p>типологию предпринимательства; роль среды в развитии предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений;</p> <p>базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;</p> <p>особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия</p> <p>сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;</p> <p>основные положения по оплате труда на предприятиях;</p> <p>основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и виды ответственности предпринимателей;</p> <p>методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;</p> <p>принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности;</p> <p>методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам; особенности и методы общения с</p>

ОК 10. ОК 11. ПК 4.6.	<p>различать виды ответственности предпринимателей; анализировать свои сильные и слабые стороны;</p> <p>анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей;</p> <p>использовать эффективные методы и приемы самопрезентации;</p> <p>составлять поисковые письма, автобиографию, резюме; делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями,</p> <p>осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры.</p>	<p>различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач;</p> <p>факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы; права и обязанности молодых специалистов; пошаговую технологию поиска работы.</p>
-----------------------------	---	---

**Личностные результаты  
реализации программы воспитания  
(ЛР):**

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

**ЛР.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.13.** Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

**ЛР.22.** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

## **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>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	30
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> История предпринимательства в России: Особенности предпринимательского ресурса. Зарождение российского предпринимательства.	1	
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание и современные формы предпринимательства</b>		
<b>1.1 Сущность предпринимательства и его виды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные характеристики и функции предпринимательской деятельности. Классификация предпринимательства по формам собственности. Основные признаки предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства. <b>Практические занятия</b> 1.Составление анализа статей Гражданского кодекса по субъектам предпринимательской деятельности.	2 2 2	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6 ЛР4, 12,13
<b>1.2 Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Выбор сферы деятельности нового предприятия. Физические и юридические лица. Учредительные документы. Прекращение деятельности предприятия. <b>Практическое занятие</b> 2.Составление схемы: этапы ликвидации предприятия.	1 1 2 2	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6
<b>1.3 Налогообложение предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие налогов и их функции. Виды и классификация налогов предпринимательской деятельности. <b>Практическое занятие</b> 3.Налогообложение предпринимательской деятельности.	2 2 2 2	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6
<b>1.4 Организационно-правовые формы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организационно-правовые формы коммерческие и некоммерческих юридических лиц. Хозяйственные общества. статуса индивидуального предпринимателя. <b>Практическое занятие</b>	2 2 4	OK2,OK4,

<b>юридических лиц.</b>	4.Составление организационно-правовых и организационно-экономических форм предпринимательства.	4	OK 7, OK8, ПК4.6 пд.4
<b>1.5 Предпринимательский риск.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6 ЛР 4, 13
	Понятие и сущность риска в предпринимательской деятельности. Виды рисков. Способы снижения риска в предпринимательстве.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
		2	
	5.Составление показателей рисков и методы его оценки.	2	
		2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовка презентаций по разделам бизнес-плана «Анализ рисков»».	2	
<b>1.6 Личность и качества предпринимателя.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK2,OK3, OK4, OK 7, OK8, ПК4.6 ЛР 12,13
	Сущность и значение культуры предпринимателя. Имидж предпринимателя. Деловая и профессиональная этика. Организация рабочего места.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	4	
	6.Составление личности и качества предпринимателя.	4	
<b>1.7 Организация заработной платы в предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6 ЛР 7
	Понятие заработной платы и принципы, механизмы организации заработной платы. Основные виды и формы оплаты труда. Фонд платы труда.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	7. Организация заработной платы в предпринимательской деятельности.	2	
<b>Тема 1.8 Бухгалтерский учёт и отчётность предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6
	Бухгалтерский учёт и финансовый учёт. Бухгалтерский баланс. Организация работы бухгалтерии. Взаимодействие с кредитными организациями.		
<b>Тема 2.</b>	<b>Способы поиска работы, трудоустройство на работу</b>		
<b>2.1 Рынок труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6 ЛР 22
	Сущность и условия возникновения рынка труда. Механизм действия рынка труда. Модели рынка труда. Регулирование рынка труда и занятости.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	8.Составление схемы: факторы функционирования рынка труда	2	

<b>2.2 Профессиональная деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6
	Сущность понятия профессиональная деятельность. Классификация профессий. Типы профессий по Е.А.Климову: характеристика типов, классов, отделов.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	9. Построение алгоритма поиска работы.	2	
<b>2.3 Технология трудоустройства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6
	Техника самоустройства и самомаркетинг на рынке труда. Подготовка к собеседованию с работодателем. Методы поиска работы. Правила составления делового письма, резюме и автобиографии.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	10. Освоение техники проведения телефонного разговора.	4	
<b>2.4 Профессиональная адаптация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	OK2,OK4, OK 7, OK8, ПК4.6 ЛР 12,13
	Понятие и сущность профессиональной адаптации. Адаптация на новом рабочем месте. Формы адаптации персонала.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	11. Составление пособия по безработице.	4	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>1</b>	
<b>Итого:</b>		<b>52</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеет следующее специальное помещение:

Кабинет №21 «Информатика», «Информационных технологий в профессиональной 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.

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

-технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);

-основное и вспомогательное технологическое оборудование.

#### **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.Самарина В.П. Основы предпринимательства. – М.: КноРус, 2010г.

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

1.Гомола, А.И. Бизнес-планирование: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / А.И.

2.Гомола, П.А. Жаннин. – 2-е изд., стереотип. – М. : Академия, 2006. – 144 с.

3. Замедлина, Е.А. Предпринимательство: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования /

4.Е.А. Замедлина. – Ростов н/Д. : Феникс, 2006. -288с. – (Среднее профессиональное образование)

5. Крутик, А.Б. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пособие для студ. высш. проф.

образования / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2008. – 320с.

6.Чапек, В.Н. Экономика организаций малого предпринимательства: учеб. пособие для студ.высшего проф. образования / В.Н. Чапек. – Ростов н/Д. : Феникс, 2004. – 284 с.

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

<http://www.refbank.ru/econom/26/econom26.html> Задачи по предпринимательской деятельности <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy/30381> Контрольные работы «Основы предпринимательской деятельности»

<http://www.smallbiznes.net/EconomyBusiness.php> Роль малого предприятия в современной экономике

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>типологию предпринимательства; роль среды в развитии предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений;</p> <p>базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия</p> <p>сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения по оплате труда на предприятиях;</p> <p>основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;</p> <p>виды ответственности предпринимателей; принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности; методы изучения на рынке труда конъюнктуры,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, 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>требований к специалистам; особенности и методы общения с различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач; факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы; права и обязанности молодых специалистов; пошаговую технологию поиска работы.</p>		
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; осуществлять планирование производственной деятельности; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; осуществлять планирование производственной деятельности; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 5</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 6- № 11</p>

профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; различать иды ответственности предпринимателей; анализировать свои сильные и слабые стороны; анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей; использовать эффективные методы и приемы самопрезентации; составлять поисковые письма, автобиографию, резюме; делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями, осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры.

**Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачёта**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Эксплуатация контрольно-кассовой техники**

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п. Радищево

2021г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, образовательная программа), разработаной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО); Примерной основной образовательной программой (ПООП) разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Дата регистрации 31.03.2017г. и на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2019г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.

\_\_\_\_\_ Микиртичанц Т.В.

**Седенкова Эльмира Маратовна- преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ...4</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....9</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
<b>3.ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ...12</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ .....13</b>
<b>ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>

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

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

Учебная дисциплина ОП. 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.19 «Повар, кондитер» .

Учебная дисциплина ОП.11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС профессии «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять неустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	- пользоваться контрольно – кассовой техникой при оформлении платежей; -подготавливать к работе, использовать кассовое оборудование счётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -вести учет реализованных блюд;	- виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовой техники; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя (Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты)</li> </ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

OK 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
OK 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности



**Личностные результаты  
реализации программы воспитания  
(ЛР):**

- ЛР.4.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- ЛР.7.** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР.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.13.** Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
- ЛР.14.** Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
- ЛР.17.** Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
- ЛР.19.** Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
- ЛР.22.** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач
- ЛР.24.** Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Объём образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	25
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объём в часах</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>История развития кассовой техники</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 1 Организация учёта денежных средств в сфере общественного питания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значение расчёта с применением контрольно-кассового оборудования. Способы денежных расчётов. Требования к расчётным операциям.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1.«Изучение содержания законодательных актов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники.»</p>	<b>2</b>  <b>2</b>  <b>4</b>  <b>4</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ЛР 4,8,13,19
<b>Тема 2 Устройство контрольно-кассовой техники</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Паспортизация, маркировка контрольно-кассовой техники. Принцип работы контрольно-кассовой техники. Основные узлы ККТ и их значение.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>2. «Изучение принципа работы контрольно-кассовой техники»</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b></p>	<b>2</b>  <b>2</b>  <b>2</b>  <b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8, ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК5.3-5.5 ЛР14,17,19,23

	Презентация по теме: «История создания контрольно-кассовой техники».	2	
<b>Тема 3 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Алгоритм работы кассира в начале рабочего дня. Расчёт с посетителями. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>  3. «Составление отчёта по платежам»  4. «Определение подлинности и платёжеспособности Билетов Банка России.»  5. «Распознание видов, назначение, приобретение умений использования детекторов банкнот».	<b>6</b>	OK 1-7, OK 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4,8,17
<b>Тема 4 Работа на контрольно- кассовой технике.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Ведение расчётов при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Реквизиты отчёта «Закрытие смены», Учёт реализованных блюд.  <b>Практическое занятие</b>  6.«Получение видов чеков, расшифровка реквизитов чека».	<b>2</b>  <b>2</b>  <b>4</b>  <b>4</b>	OK 1-7, OK 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 7,13,22
<b>Тема 5 Эксплуатация контрольно-кассовой техники.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Использование кассового оборудования с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.  <b>Практическое занятие</b>  7.«Получение отчёта на начало дня»	<b>2</b>  <b>2</b>  <b>4</b>  <b>4</b>	OK 1-7, OK 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 14,17,19
<b>Тема 6 Оформление кассовой документации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Сущность и значение кассовых документаций. Виды кассовой документаций.	<b>2</b>  <b>2</b>	OK 1-7, OK 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4,14,17 ЛР

<b>Тема 7</b> <b>Ведение учёта реализованных блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР17,19
	Способы и методы ведения учёта. Виды реализации блюд.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>3</b>	
	8. «Составление отчёта по платежам»	3	
<b>Тема 8</b> <b>Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР22
	Федеральные законы, регламентирующие применение контрольно-кассового оборудования в торговле и общественном питании.	2	
<b>Тема 9</b> <b>Классификация контрольно-кассовой техники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ЛР13,14,22,23
	Особенности регистрации контрольно-кассовой техники.	1	
<b>Тема 10</b> <b>Техника безопасности, санитария и пожарная безопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5
	Правила техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности при эксплуатации контрольно-кассовой техники, действия в экстренных ситуациях.	2	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>52</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 Лаборатория «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», кабинет социально-экономических дисциплин 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);

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

-технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);

-основное и вспомогательное технологическое оборудование.

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

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

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

1. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями 2014 Академия - Медиа, 192 с

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

1. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие / Под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М.: Форум, 2009. - 272 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2. Кащенко В. Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

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

1. Новый порядок применения контрольно-кассовой техники. [Электронный ресурс] /Режим доступа: [https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference\\_work/newkkt/](https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference_work/newkkt/)

2. Правила применения контрольно-кассовой техники (ККТ) [Электронный ресурс]

3./Режим доступа: <https://www.business.ru/kkt>

4. Контрольно-кассовая техника [Электронный ресурс] /Режим доступа:

<http://www.garant.ru/actual/kkt/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации контрольно-касовой техники;</li> <li>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, 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>- использовать контрольно – кассовую технику при оформлении платежей;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать кассово е оборудование с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- ориентироваться в экстренной ситуации;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> </ul>		<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1-8</p>

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>- вести учет реализованных блюд;</li><li>- составлять отчет по платежам;</li><li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li><li>- владеть профессиональной терминологией;</li><li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд;</li></ul> |  |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачёта   |  |  |



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11Информационные технологии в профессиональной деятельности**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево  
2021.г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УР

\_\_\_\_\_ О.В. Муратова

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» 08 2021 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Т.М.Микиртичанц

Разработчики:

**Иевлев Игорь Викторович - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов.**

## ***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.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

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

Учебная дисциплина ОП 07 **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Учебная дисциплина ОП 07 **«Информационные технологии в профессиональной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>4341</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	1214
практические занятия	2725
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 1.1. Введение. Основные понятия автоматизированной обработки информации</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>-Основные понятия автоматизированной обработки информации.</p> <p>-Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.</p> <p>-АСУ различного назначения, примеры их использования.</p>	<b>2</b>    <b>2</b>	ПК 6.1 - ПК 6.4  ОК 1-7, 9, 10  ЛР 3, 9, 10, 17
<b>Тема 1.2. Состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем</b>		<b>12</b>	ПК 6.1-ПК 6.4  ОК 1-7, 9,10
<b>1.2.1 Классификация персональных компьютеров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Телекоммуникации.</p> <p>Средства хранения и переноса информации.</p> <p>Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника</p> <p><b>Практические занятия</b></p>	<b>4</b>    <b>2</b>    <b>2</b>	ПК 6.1-ПК 6.4  ОК 1-7, 9, 10  ЛР 10, 17

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

	5. Определение видов программного обеспечения персонального компьютера	<b>1</b>	
	6. Определение возможности прикладных программ для решения профессиональных задач	<b>1</b>	
<b>Тема 2</b> <b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>27</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10
2.1.1 Технология обработки текстовой информации	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.</p> <p>Основы конвертирования текстовых файлов</p> <p>Оформление страниц документов, формирование оглавлений.</p> <p>Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления.</p> <p>Работа с таблицами и рисунками в тексте.</p>	<b>12</b>  <b>2</b>	ПК 6.1-ПК 6.4 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 MS WORD.	2	
	8. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы	2	
	9. Оформление буклетов с рецептами любой национальной кухни	2	
	10. Оформление формул в текстовом редакторе по расчету рецептуры приготовления блюд	2	
	11.Оформление меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Классификация сетей по топологии или архитектуре	2	
Тема 2.1.2 Технология обработки графической информации	<b>Содержание учебного материала</b>  Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растворные и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <a href="#">Microsoft Paint</a> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	13  2	ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3  ЛР 10, 17

	<b>Практические занятия</b>	<b>11</b>
	12. Создание и обработка графических изображений по текущему планированию ПОП	3
	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 MS Excel	2
	16. Выполнение расчета количества продуктов питания на блюдо «Бруссекета» в программе MS Excel	2
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>
	<b>Всего:</b>	<b>43</b>

### **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», «Информационных технологий в профессиональной 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. Зимин В.П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для СПО / В.П. Зимин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 110 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/F3FB04F6-87A0-4862-A517-1AFD4154E2C3#page/1>

4. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для СПО / В. П. Зимин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 145 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/09A79731-DA75-45FE-B33B-F672C392906C#page/1>

5. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для СПО / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; под ред. В. В. Трофимова. — перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 238 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/281E14E9-14A1-4C33-B9B0-88039C7CE2F6#page/1>

6. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для СПО / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; отв. ред. В.В. Трофимов. — перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/82ECCED0-EBF6-4DE1-82D2-3E74443D21D8#page/1>

Советов Б.Я. Информационные технологии: учебник для СПО / Б.Я. Советов, В.В. Цехановский. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство

### **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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<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> <li>• методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, 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> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		
<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p>	Оценка результатов выполнения практической работы № 1-3	
<p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p>	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 14 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

по профессии  
43.01.09. Повар, кондитер

р.п. Радищево  
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель по УР

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

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

Разработчик:

Шмалько Татьяна Валентиновна – преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

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

## **ОП 14 Основы финансовой грамотности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 14. Основы финансовой грамотности разработана на основе методических рекомендаций по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019 № 05-670).

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл и является дополнительной дисциплиной.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:**

требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни;

- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
  - депозит и кредит, роль депозита и кредита в личном финансовом плане;
  - расчетно-кассовые операции: хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
  - пенсионное обеспечение: государственную пенсионную систему, формирование личных пенсионных накоплений;
  - виды ценных бумаг;
  - сфера применения различных форм денег;
  - основные элементы банковской системы;
  - страхование и его виды;
  - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговую декларацию);
  - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
  - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.
- В процессе освоения дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями:
- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами и социальными партнерами.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания и смены технологий.
- ОК 11 Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.
- ОК 13 Владеть знаниями о финансовых институтах и финансовых продуктах, развивать умения использовать информацию о действиях с денежными средствами, различных финансовых услугах, оценке финансовых рисков.
- Освоение содержания учебной дисциплины ДП 03 «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
- личностных:
- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
  - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
  - сформированность коммуникативной компетентности в сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;
  - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
  - критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
  - креативность мышления, инициативность и находчивость;
- метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических различных методов познания;
  - умение ориентироваться в различных источниках финансовой информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;
  - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
  - осознанное владение логическими действиями определения обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
  - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) аргументированные выводы.
- предметных:
- владение умениями составления личного финансового плана, планирования сбережения и инвестирования;
  - владение представлениями об инструментах накопления и инвестирования, исходя из степени риска и возможности его минимизации;
  - владение умениями оценивания будущих денежных потоков по вкладам, кредитам, иным финансовым инструментам;
  - владение умениями расчета простых и сложных процентных ставок, аннуитетных платежей;
  - владение представлениями об анализе депозитных, кредитных и иных банковских продуктов для физических лиц с целью выбора наиболее оптимального по заданным критериям;
  - сформированность представлений и знаний о финансовом планировании в личных целях.

## **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>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36 34</b>
в том числе:	
ТО	18
ПЗ	16
контрольные работы	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Переделать на спо с пз, без самостоят (с 36 часов на 34)

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ДП 07 Основы финансовой грамотности**

Наименование тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
<b>Тема 1 Основы финансовой грамотности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1   Сущность финансовой грамотности. Личное финансовое планирование, как способ повышения благосостояния семьи		2	2
<b>Тема 2 Личное финансовое планирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1   Человеческий капитал и успех.		4	2
	2   Принятие решений о личном финансировании.			2
	3   Домашняя бухгалтерия. Активы и пассивы. Домашняя бухгалтерия. Доходы и расходы.			2
	4   Изучение этапов составления личного финансового плана.			2
<b>Тема 3 Депозит</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1   Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов.		4	2
	2   Сбор и анализ информации о банке и банковских продуктах.			2
	3   Изучение принципов заключения договоров физических лиц с банком. Управление рисками по депозиту.			2
<b>Тема 4 Кредит</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1   Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность).		4	2
	2   Изучение принципов сбора и анализа информации о кредитных продуктах.			2
	3   Изучение методов уменьшения стоимости кредита и анализа кредитного договора. Кредитная история. Коллекционные агентства, их права и обязанности.			2
	4   Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита.			2
<b>Тема 5 Расчетно-кассовые операции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1   Хранение, обмен и перевод денег.		2	2
	2   Различные виды платежных средств.			2
	3   Формы дистанционного банковского обслуживания.			2
	Контрольная работа №1		1	
<b>Тема 6 Страхование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1   Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Учимся понимать		4	2

	договор страхования.		
2	Виды страхования в России. Страховые компании и их услуги для физических лиц.		2
3	Как использовать страхование в повседневной жизни.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
<b>Тема 7 Инвестиции</b>	1 Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций.		2
	2 Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Принципы выбора финансового продукта в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Методы управления инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков		2
	3 Фондовый рынок и его инструменты. Изучение способов анализа информации об инвестировании денежных средств, предоставляемой различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, Интернет-ресурсы и пр.). Понятие «инвестиционный портфель». Место инвестиций в личном финансовом плане		2
<b>Тема 8 Налоги</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Принципы работы налоговой системы в Российской Федерации. Пропорциональная, прогрессивная и регressive налоговые системы. Виды налогов для физических лиц.	2	2
	2 Использование налоговых льгот и налоговых вычетов		2
<b>Тема 9 Пенсии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Понятие «пенсия». Как работает государственная пенсионная система в Российской Федерации. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионные фонды и принципы их работы.	4	2
	2 Формирование индивидуального пенсионного капитала. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.		2
<b>Тема 10 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничество с банковскими картами.	2	2
	2 Мошенничество с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды.		2
<b>Тема 11 Создание собственного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени		2
	2 Венчурные инвестиции, венчурист.	4	2
Промежуточная аттестация в форме зачета		1	2

	<b>Всего часов:</b>	<b>36</b>	
--	---------------------	-----------	--

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

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

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.

#### **Основные источники**

1. Жданова А. О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование.- М.:ВАКО,2020. - 400 с.- (Учимся разумному финансовому поведению).

#### **Дополнительные источники:**

1. Жданова А. О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование.- М.:ВАКО,2020. - 32 с.- (Учимся разумному финансовому поведению).- Рабочая тетрадь.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Банк методических разработок по финансовой грамотности, информация применима для всех тем). <https://fmc.hse.ru/methbank>;
2. Универсальный портал о личных финансах - <http://www.azbukafinansov.ru>
3. Онлайн игра по инвестициям, разработанная Российской экономической школой - <http://www.financialfootball.ru>
4. Портал по финансовой грамотности <http://www.gorodfinansov.ru>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li> <li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> <li>- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li> <li>- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li> <li>- определять влияние факторов, действующих на валютный курс;</li> <li>- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li> <li>- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</li> <li>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li> <li>- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения контрольной работы № 1,2, тестирование, устный опрос, защита презентации.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</li> <li>- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</li> </ul>	
<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические явления и процессы общественной жизни;</li> <li>- структуру семейного бюджета и экономику семьи;</li> <li>- депозит и кредит, роль депозита и кредита в личном финансовом плане;</li> <li>- расчетно-кассовые операции: хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</li> <li>-пенсионное обеспечение: государственную пенсионную систему, формирование личных пенсионных накоплений;</li> <li>- виды ценных бумаг;</li> <li>- сферы применения различных форм денег;</li> <li>- основные элементы банковской системы;</li> <li>- страхование и его виды;</li> <li>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговую декларацию);</li> <li>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</li> <li>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения контрольной работы № 1,2, тестирование, устный опрос, защита презентации.
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 15 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ПРОИЗВОДСТВ**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Р.п. Радищево  
2023г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООПП СПО,

образовательная программа), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО); Примерной основной образовательной программой

(ПООП) разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных

образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Дата регистрации 31.03.2017г. и на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

методической комиссией (МК)

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Бодрова М.В.

Протокол заседания МК

№\_\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_ 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_ О.В.Муратова

Разработчик: Микиртичянц Татьяна Вячеславовна - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

## Содержание:

страницы

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины.....	6
2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов.....	10
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	12

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

## **«Безопасность технологических процессов и производств»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины **«Безопасность технологических процессов и производств»**

является частью основной образовательной программы и предназначена для получения среднего общего образования обучающимися на базе основного общего образования по профессии «Повар, кондитер».

### **1.2. Цели учебной дисциплины.**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Умения:

- соблюдать правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях
- организовывать технологические процессы с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой компактным расположением производственных помещений .
- выявлять опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП.

Знать:

- правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях.
- опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП.
- основные требования к производственным и административным помещениям.
- безопасные приемы работы с оборудованием при выполнении технологических процессов
- основные правила электробезопасности, оборудования, приспособлений и инструментов

### **1.3.Общая характеристика учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов»**

Содержание учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов и производств» сочетает в себе элементы общих правил безопасности технологических процессов на ПОП, призвана сформировать у обучающихся правила организации охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях. Знания по выявлению опасных и вредных производственных факторов, действующие на работников ПОП. Основные требования к производственным и административным помещениям. Правила организации технологических процессов с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой компактным расположением производственных помещений с учетом последовательности стадий технологического процесса, исключающих встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, пищевых отходов. Основные правила электробезопасности, оборудования, приспособлений и инструментов

В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для обучающихся, осваивающих выбранные профессии СПО.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

### **1.4.Результаты освоения учебной дисциплины.**

Учебная дисциплина «Безопасность технологических процессов и производств» обеспечивает

формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

2. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
3. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
4. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
5. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
6. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
7. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
8. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
9. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
10. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
11. ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.5. Место учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина относится к предметной области Предлагаемые ПООП и является учебной дисциплиной по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла.

### **1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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>34 46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34 44</b>
<b>Практические занятия</b>	<b>14 20</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов и производств»**

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объём часов	Результат освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Безопасность технологических процессов и производств</b>			
1.1.Общие правила безопасности технологических процессов и производств	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования и нормы, установленные в инструкциях по охране труда</li> <li>- правила при разработке и эксплуатации торгово - технологического оборудования, разработке и применении технологических процессов по изготовлению кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий.</li> </ul>	2	
1.2. Производственные факторы, действующие на работников при выполнении технологических процессов	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>-опасные и вредные факторы производственной среды, в том числе психофизиологические факторы, обусловленные трудовым процессом</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 1:</b></p> <p>-Выполнение работ по выявлению опасных и вредных факторов на линиях производств</p>	6	ПЗ
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>В состав производственных помещений входят заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), кондитерский, горячий, холодный цехи, моечные столовой и кухонной</p>	2	

	<p>посуды.</p> <p>Залы, производственные и административные помещения, как правило, должны иметь естественное боковое или верхнее освещение. Кладовые, помещения для резки хлеба, буфетные, моечные, раздаточные, сервисные, кабинеты заведующего производством, как правило, размещаются в помещениях без естественного освещения.</p>		
1.4. Требования к технологическим процессам	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Безопасность производственных процессов</p> <p>Правила организации технологических процессов.</p> <p><b>Практическое занятие № 2:</b></p> <p>Выполнение работ с учетом рациональной организации обработки продуктов</p>	4	
1.5. Безопасность при эксплуатации электрооборудования при выполнении технологических процессов	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены.</p>	4	
1.6. Требования к производственному оборудованию при выполнении технологических процессов	<p>Электронагревательное оборудование</p> <p>Электромеханическое оборудование</p> <p><b>Практическое занятие № 3:</b></p>	4	

	Выполнение работ по безопасной эксплуатации производственного оборудования	6	ПЗ
<i>Дифференцированный зачет</i>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>34</b>	

### **2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов.**

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Общие правила безопасности технологических процессов и производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умения устанавливать требования и нормы, установленные в инструкциях по охране труда</li> <li>-Умения использовать правила безопасности при разработке и эксплуатации торгово - технологического оборудования, разработке и применении технологических процессов по изготовлению кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий.</li> </ul>
Производственные факторы, действующие на работников при выполнении технологических процессов	Умение выявлять-опасные и вредные факторы производственной среды, в том числе психофизиологические факторы, обусловленные трудовым процессом.
Требования к производственным и административным помещениям	Уметь определять назначение производственных цехов: (овощной, мясной, рыбный), кондитерский, горячий, холодный цехи, моечные столовой и кухонной посуды.
Требования к технологическим процессам	<p>Уметь соблюдать безопасность производственных процессов</p> <p>Уметь соблюдать правила организации технологических процессов.</p>
Безопасность при эксплуатации электрооборудования при выполнении технологических процессов	<p>Правила устройства электрооборудования</p> <p>Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены..</p> <p>Правила эксплуатации электрооборудования</p>
Безопасность при эксплуатации электрооборудования при выполнении технологических процессов	<p>Правила устройства электрооборудования</p> <p>Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены..</p> <p>Правила эксплуатации электрооборудования</p>
Требования к производственному оборудованию при выполнении технологических процессов	<p>Уметь использовать электронагревательное оборудование при выполнении технологических процессов</p> <p>Уметь использовать электромеханическое оборудование при выполнении технологических процессов</p>

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

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

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете № 8 «Естествознание», «Иностранный язык»

1. Оборудование кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации (программы, планы занятий, учебно-методический комплекс по дисциплине).

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

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

##### **3.2.1.Основные источники:**

Кукин, П.П. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда) / П.П. Кукин, В.Л. Лапин. - М.: Высшая школа, 2009. - 335 с.:

##### **3.2.2.Дополнительные источники:**

1. Производственная безопасность: Учебное пособие / Под ред. Попова А.А.. - СПб.: Лань, 2013. - 432 с.
2. Брусницын, Л.В. Применение норм УПК РФ, обеспечивающих безопасность участников уголовного судопроизводства: Научно-практич. пособие / Л.В. Брусницын. - М.: Юрлитинформ, 2013. - 152 с.
3. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю.М. Бурашников. - СПб.: Гиорд, 2007. - 416 с.
4. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В Сысоев. - М.: Дашков и К, 2015. - 520 с.
5. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Дашков и К, 2014. - 520 с.
6. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Дашков и К, 2016. - 520 с.
7. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - СПб.: Лань, 2017. - 496 с.

##### **3.2.3.Интернет- ресурсы:**

. [https://knowledge.allbest.ru/life/2c0b65635b3bd69b4d43a88421316d36\\_0.html](https://knowledge.allbest.ru/life/2c0b65635b3bd69b4d43a88421316d36_0.html)

Безопасность технологических процессов

2.

[http://static.scbist.com/scb/uploaded/1\\_kuznecov\\_k\\_b\\_bezopasnost\\_tehnologicheskikh\\_processov\\_i\\_proizv.pdf](http://static.scbist.com/scb/uploaded/1_kuznecov_k_b_bezopasnost_tehnologicheskikh_processov_i_proizv.pdf) Безопасность технологических процессов

3. <http://earchive.tpu.ru/bitstream/11683/29630/1/TPU199750.pdf> Обеспечение безопасности при выполнении технологических операций

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, контрольных работ, а также выполнения студентами различных видов самостоятельных и практических работ

<b>Результаты обучения (метапредметные, предметные)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
-соблюдать правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях -выявлять опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП. --выявлять опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП. .	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1,2,3
-организовывать технологические процессы с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой компактным расположением производственных помещений .	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1
<b>Знания:</b>	
- правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях.	Тестирование, устный опрос
- опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП.	Тестирование, устный опрос
-основные требования к производственным и административным помещениям.	Тестирование, устный опрос
-безопасные приемы работы с оборудованием при выполнении технологических процессов	Тестирование, устный опрос
-основные правила электробезопасности, оборудования, приспособлений и инструментов	Тестирование, устный опрос
	Промежуточный контроль - <i>Дифференцированный зачет</i>

